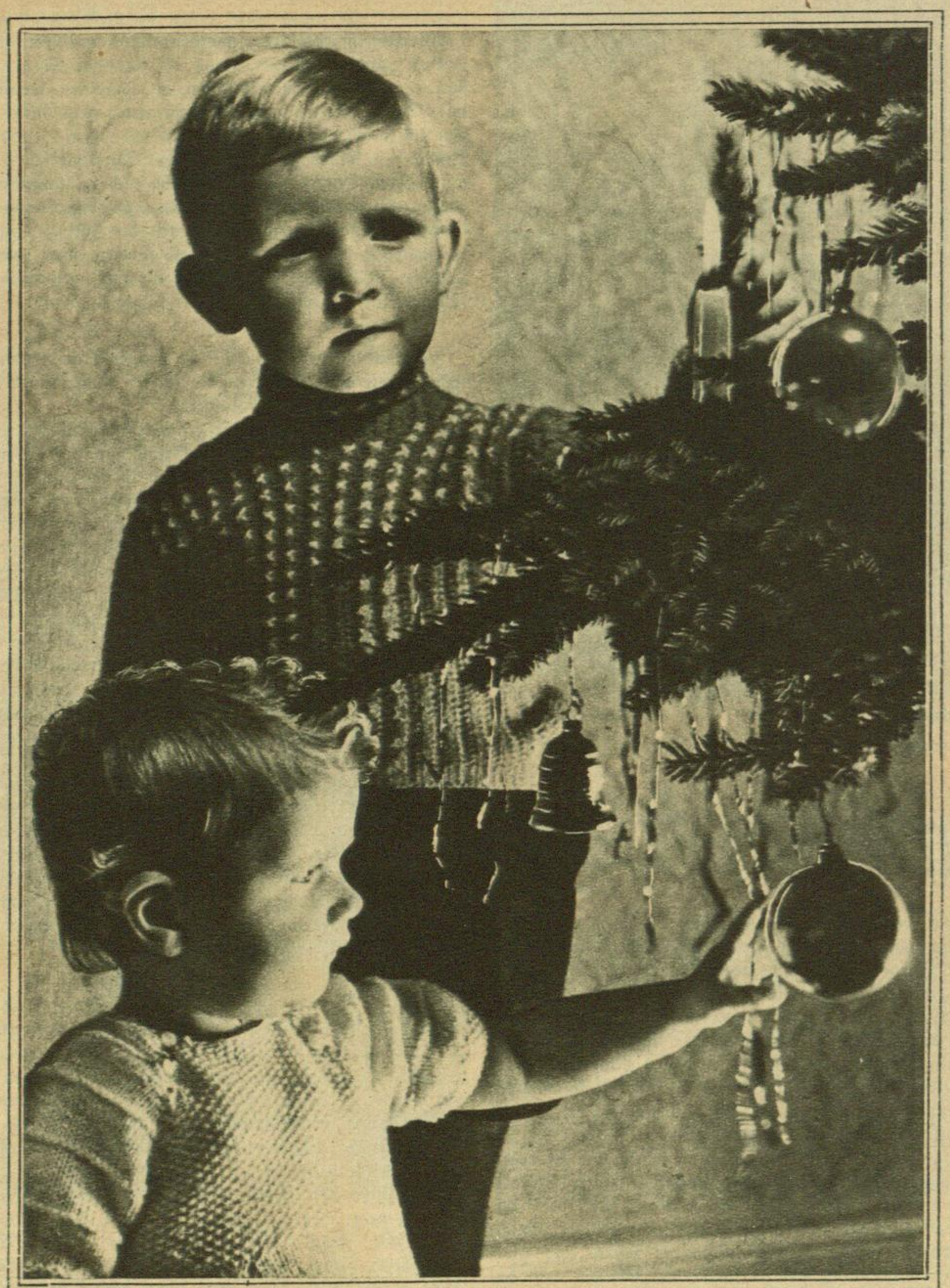
NS

Frauen-Warte

die einzige parteiamtliche Frauenzeitschrift

Einzelpreis 27 Rpf. Frei Haus 30 Rpf. * 13. JAHRGANG 1944 HEFT 3

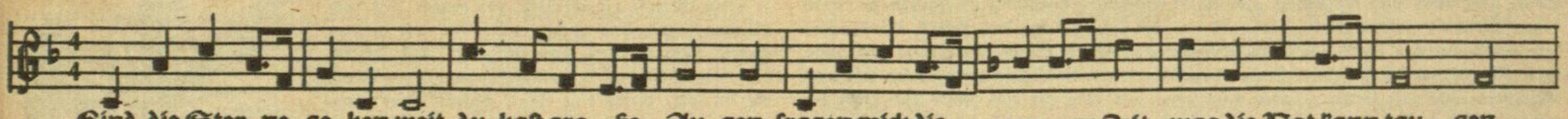
Jährlich zwölf Hefte



Aufnahme:
Ursula Ostwald

Trotz Kampf, Krieg und Tod bleibe uns Weihnachten das Fest der Liebe und der gläubigen Herzen

Worte und Weise: Hans Baumann



Kind, das ist das allerbest, was die Not kann taugen:
die macht dir die Hände fest, macht dir große Augen.

Große Augen brauchst du wohl, wenn du groß wirst werden,
starke Hände, um der Not einmal Herr zu werden.

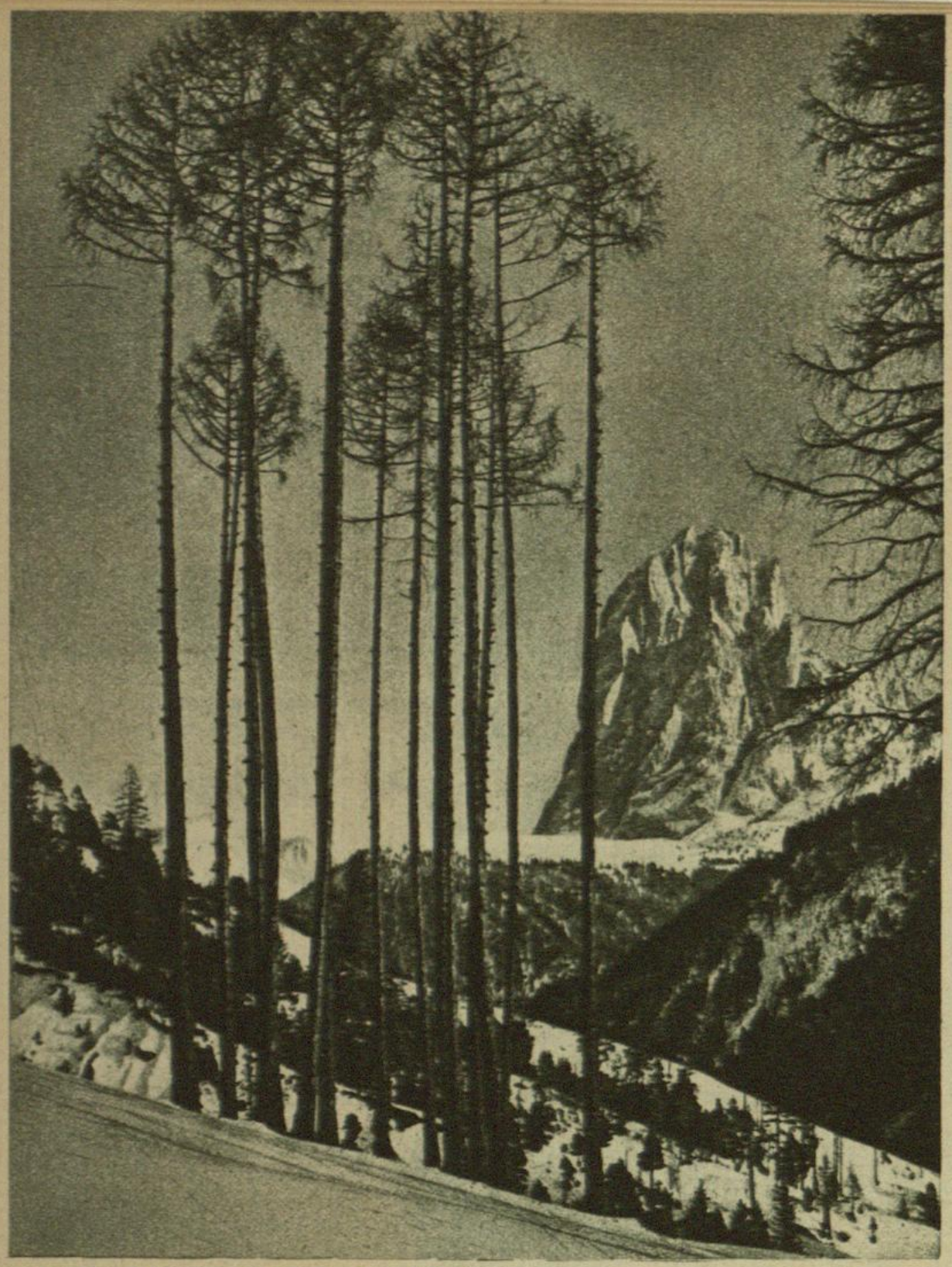
Kaltes Haus und hartes Brot – laß das Fragen gehen.
Einmal wirst du alle Not gut und recht verstehen.

Postaufgabeort Leipzig
2. Halbjahr 1944

UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG

http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1944/0025

© Universitätsbibliothek Heidelberg



Über die Berge wandert ein wachsendes Licht. Foto: Baumann

Weihnachten 1944

Wie ich beginnen will, als Soldat den deutschen Frauen und Mädchen zu diesem 6. Weihnachten im Kriege Worte zu sagen, die für so viele Kameraden stellvertretend gesprochen sein müssen, stocke ich. Werde ich es ihnen recht machen können, der ich doch nur ein einfacher Soldat bin, nur ein Herz zu lieben, nur eine Seele zu leiden, nur einen Mund zu sagen habe? Werde ich den Chor der grauen Kämpfer durch diesen einen Mund, durch diese eine Seele und dieses eine Herz so hörbar machen können, daß sie mir mit ihren behelmten Stirnen bejahend zunicken? Denn diesen Männern, die in dieser Weihnachtszeit draußen am Feind stehen, ist die Brust diesmal mit fast unsagbaren Gefühlen erfüllt. Zwar sind sie immer schon durch all die Jahre von einem Strom des Gedenkens an die Heimat durchflossen worden, aber diesmal reicht seine Flut bis an den Rand. Denn diesmal ist die ganze Heimat durch die Gefahr erfaßt und bedroht, und der Soldat spürt ihren lebendigen und leidenden Leib unmittelbar hinter sich, als stünde eine besorgte Frau flüsternd und beschwörend hinter ihrem Mann. Er aber darf sich nicht wenden, um zu trösten und zu stärken, er ist ja Mauer und Tür des tödlich gefährdeten Heiligtumes, sein feindwärts gerichteter Mut ist ja der Mörtel, der alles zusammenhält. — Es ist nicht Zeit, dünkt mich, viel zu sagen, nur weniges will ich mit scheuer Hand aus dem Strom unseres Denkens und Fühlens schöpfen.

Die Erinnerung

Wir erinnern die Weihnachten all unseres Lebens. Da stand der Baum, stand da von euch, ihr Frauen, euch frommen Bewahrerinnen allen guten Glaubens und guter Sitte, geschmückt und verzaubert aus einem unschuldig-harmlosen Tännlein zu einem hohen Gleichnis unserer Welt. Ihr gabt uns die Lichter dazu, das Gebäck, ihr brachtet den weihnachtlichen Duft, ihr verwandeltet die gewohnte Stube zur Stätte des Wunders. Ihr stelltet die geliebten Kinder dazu, ihr wart die Schenkenden, wenn wir auch versuchten nicht mit leeren Händen dazustehen, um euch für eure Güte und Liebe ein wenig danken zu können. Ihr sangt die süßen Lieder mit uns, bei deren Klang uns warm und feierlich zu Mute wurde, ihr ließet die Kinder die Glückwünsche so lieblich und rein aufsagen, daß uns unsere eigenen Kinder in dieser Stunde wie neugeschenkt erschienen. — Zweimal im Leben macht ihr uns über alles Denken erhaben und glücklich: wenn ihr uns ein Neugeborenes reicht und wenn ihr solche Weihnachten mit uns feiert.

Das Schicksal

Diesmal aber: Wievielen von euch hat der verfluchte Feind das Haus zerstört, euch den Mann, den Sohn getötet, die Familie zerrissen, Hab und Gut verbrannt und zerfetzt, euch den Raum genommen, in dem euer stilles Wirken so segensreich war, und euch schier entwurzelt, euch, die ihr doch nur wahrhaft gedeiht, wenn ihr auf noch so kleinem Grund ruhen und schaffen könnt? Nun sind so viele von euch Geflüchtete und wem das Seine noch verschont geblieben ist, der lebt von Stunde zu Stunde, von Tag zu Tag vom gleichen Verhängnis bedrückt. Die jahrelange Schlacht um das Reich an allen Grenzen und in allen Räumen der alten Welt hat auch euch miterfaßt und schüttelt euch, die doch eigentlich von den Völkern der Erde verehrt werden müßten, als die Herzmütter des Guten und Schönen, statt euch zu beleidigen und zu verfolgen und mit dem tödlichsten Tod zu bedrohen.

Die Armut

Wie seid ihr doch arm geworden: Arm an Gütern, aus denen ihr sonst jede nach ihrer Art zu zaubern pflegtet, wenn ihr uns das Leben innig und füllig bereitetet. Wir hören euch fragen: womit sollen wir schmücken, womit sollen wir leuchten? Die hören wir klagen: Wem sollen wir schenken, mein Kind ist weit, mein Mann im Feld? Die hören wir klagen: was sollen wir schenken, wie sollen wir bescheren, ihr armen Kinder mit solcher Jugend, in solcher Dürftigkeit? — Arm seid ihr aber auch geworden an anderen Gütern: Arm an Ruhe euch zu sammeln, arm an Muße, das Feine und Liebe zu ersinnen und zu gestalten, das sonst eures Gemütes Ausdruck war, arm an Sicherheit und arm an Gelassenheit der Zukunft gegenüber.

Das trifft die einen weniger, die anderen mehr und viele mit der ganzen furchtbaren Wucht. In einem seid ihr aber alle reich geworden: reich an Sorge. O diese große tägliche und nächtliche Sorge bei so großer Armut!

Der Grund

Ich stocke wieder. Ich blicke zu meinen Kameraden hinüber, ihre behelmten Stirnen scheinen mir nicht zuzunicken, die starken Augen unter dem Helmrand scheinen zu sagen: Vergiß das Beste nicht, Kamerad!

Wollt ihr mir folgen, ihr Frauen und Mädchen, zu dem was wir das Beste nennen, auf den Grund, auf den tiefsten Grund hinunter? Wenn ihr ein Korn in die Erde sät, was ist es doch für ein armes Korn in der großen, fremden Erde! Das ganz Andere umgibt es und deckt es zu. Ist es nicht wie dem Vergehen ausgesetzt? Aber das kleine Korn ist ganz gesammelt in sich, es hat nur sich selbst, es birgt etwas, birgt den zartesten Lebensfunken in seiner spröden Schale. Es birgt das Beste der oberen Welt gerettet in sich, ein winziges Maß Licht, ein winziges Maß Wärme, ein winziges Maß Luft, ein winziges Maß Willen träumend in ihm selbst. Und dieses Gesammelte, Geborgenste beginnt sich aus seiner Unerschütterlichkeit heraus zu regen und folgt einem ihm bei der Reife gegebenen Befehl des großen Lebens, folgt ihm gehorsam und treibt den Keim. —

Wenn wir Soldaten in unserm Schützenloch hocken, und der eiserne Tod jagt auf und nieder, um uns zu vernichten, sind wir dann nicht auch solch ein Korn in der großen Erde, vom ganz anderen als wir selbst umgeben und bedroht, mit ach so verletzlicher Haut nur bekleidet? Hilft uns dann nicht allein ein letztes Sammeln auf uns selbst, ein Fußfassen auf dem Urgrund unserer Seele, ein Ergreifen des Besten? Dann gilt doch nur fern von allem Erinnern an früheres Schöne, entblößt von allen Gütern der Erde ein letztes Maß von Mut, ein letztes Maß von Stärke des Herzens, ein letztes Maß von Glauben, ein in die Faustnehmen des Lebensfunkens, in dieselbe Faust, in der die Waffe ruht? Gilt dann nicht zuletzt auch hier als Bestes des Besten: der Befehl des Führers und der Gehorsam, der Gehorsam, der aus einem in die Seele gesunkenen Befehl wächst? — Und ist nicht, ihr ernsten Kameraden, aus solchem Urgrund des Letzten und Besten immer wieder unser weiteres Leben wie neugeboren worden und alles Notwendige geschehen?

Der Befehl

In allen auf den Tod gefährlichen Zeiten unseres Daseins sind wir durch Schicksal und Armut solche Samenkörner, am meisten verwiesen auf uns selbst und was wir an Kraft des Herzens und der Seele in uns selber bergen. Wir sind verwiesen auf das, was wir vom Baum des Lebens mitbekommen haben in die dunkle Zeit und was wir nur verlieren können, wenn wir selber ganz verloren gehen. — Wohlan denn, ihr unsere Frauen und Mädchen! Euer Tiefstes, Bestes, Unerschütterliches, euer Lichtfunke im Innern sei gehorsam und folge dem Befehl. Euer Herz gibt den Befehl. Was ihr seid, was ihr habt, das Tiefste, das Beste, hebt es empor und gebt es in diesen Tagen und Nächten dem Volke. Eure Armut sei euer Reichtum, und schon gibt es keine Armut mehr. Was ist euch unverloren? Das Wort! Was ist nicht zu erschüttern? Eure Liebe! Fragt nicht danach, wem ihr das gute Wort sagt, über wen ihr eure Güte ausschüttet. Jeder des deutschen Volkes ist euer Nächster, und wenn jeder jedem so nahe ist und hilft, kann dann einer nur alleinbleiben, müssen dann nicht alle, wie in einem Strome die gemeinsame Flut, sich erfassen und eins werden? Das ist dann das Fest, das ist dann Weihnachten. — Denn wenn das Licht sich aus dem tiefsten, dunklen Grunde löst zu neuer Bahn, wenn das Leben aus tiefster Starre zu neuer Regung sich anschickt, das nennen wir doch Weihnachten? Und wenn wir selber aus unserer letzten, tiefsten Tiefe uns entstarren und lichten, dann sind wir doch weihnachtlich recht? — Drum wollen wir, dieses eine Mal, keinen Deut mehr und anderes haben als wir haben, um das Weihnachten aller deutschen Weihnachten feiern zu können als das Volk, das sich anschickt zum Lebensbaum und Lebenslicht eines neuen Weltalters selbst zu werden.

Volker

Lied auf der Titelseite entnommen: „Lieder zur Weihnachtszeit", herausgegeben von Ilse Lang, Verlag Georg Kallmeyer

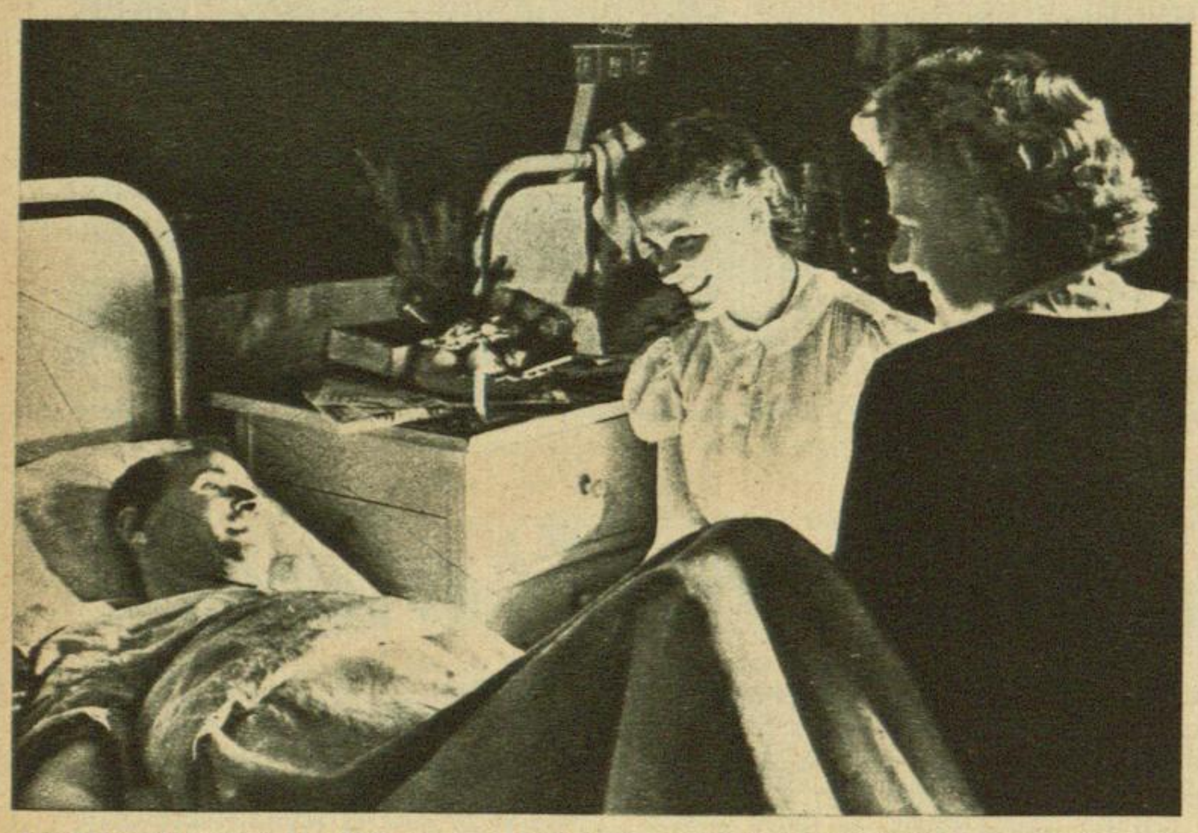
UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1944/0026
© Universitätsbibliothek Heidelberg

„Haltet eurer Herzen Feuer wach durch alle schwere Not
Bis von unserm Stern ein neuer Schein in unsern Morgen loht."

Weihnachten! Klingt es in dieser harten und schweren Zeit nicht wie ein Traum? Ist dieses Fest noch vergleichbar mit all den vergangenen Festen, die wir feierten, wenn der Winter kam und die Sonne ihren alten Gang beendet hatte und ihren neuen begann? Können wir jetzt überhaupt den Begriff „Fest" denken und die Absicht haben, wirklich zu feiern? Ergreift uns nicht eine solche Scheu, daß wir hilflos davor stehen und diese Tage, die sonst angefüllt waren mit Liebe, Wärme und Freude, mit Geben und Nehmen, mit Zauber und strahlender Fröhlichkeit, in stiller Abkehr an uns vorüber gehen lassen? Oder taucht doch mit zwingender Gewalt etwas in uns auf, das in Not und Schmerz und Trauer, doch unabänderlich dieses Fest zu einem Fest werden läßt? Was ist dieses Unabänderliche? Was zwingt uns und was steht auf und läßt uns feiern aus dem großen „Trotzdem" heraus?

Das Gleiche ist es, was uns auch bis zum Letzten kämpfen läßt! Die Liebe zum deutschen Vaterland! Die Liebe zum eigenen deutschen Leben, das wir in diesem Fest besonders offenbaren und festlich herausstellen. Darum kann es gar nicht spurlos an uns vorübergehen, denn es gibt keine deutsche Mutter, kein deutsches Kind und keinen deutschen Mann, den es nicht überkommt, und der es vergessen könnte, daß Weihnachten ist. Sei es die Erinnerung die aufsteht und an das Herz rührt, sei es die Sehnsucht, die Mutterliebe, die Verpflichtung, die Treue und immer wieder die Liebe. Tausend Fäden spinnen und verdichten sich zu diesem Fest und tausend Strahlen wirft es zurück in unsere Herzen. Wo wir in diesen Stunden auch sein mögen, ob im härtesten Kampf, im kleinsten Schützenloch, ob im niedrigsten Kämmerlein oder im tiefsten Bunker, vor unser inneres Auge tritt ein Bild voll ewiger Kraft, dem wir uns nicht zu entziehen vermögen, es sei denn, wir wären keine Deutschen. Der höchste Ausdruck dieses Bildes ist der brennende Weihnachtsbaum, der Weihnachtsmann, der Gabentisch, die seligen Kinderaugen, das Lied, das Gedicht, das fromme Wort, die zarte Weihnachtsmusik, das festliche Essen und das festliche Kleid. Alle unsere Sinne werden wach und angesprochen, das Auge sieht den Glanz, das Ohr vernimmt das Wort und Lied, die Seele fühlt sich festlich dem Alltag enthoben, leckere Düfte von Tannen, Kerzen und Gebäck ziehen durchs Haus, wir schmecken und riechen und sind ganz und gar durchströmt von diesem geheimnisvollen Wesen unserer deutschen Weihnacht. Wir alle haben es immer so oder ähnlich erlebt, und wer es nicht so erlebte, hat sich danach gesehnt und es als Mangel empfunden, wenn er fern ab von all dem weihnachtlichen Glanz sein Fest feiern mußte. Und plötzlich sind wir nun in das Härteste und Sparsamste hineingestellt. Tausende von Menschen stehen vor einem Nichts, ohne die geliebten immer nahen Menschen, ohne eigenen Raum,

Lasset uns fröhlich sein mit den Kindern. Aufn.: Heinke-Winterer



Die Jugendgruppen der NS.-Frauenschaft betreuen die Verwundeten. Aufn.: G. Gerardt

ohne Baum, ohne Licht, ohne Gabentisch, ohne Kinderlachen, ohne Schmuck und ohne Glanz und doch kommt Weihnachten und ist da, und trotz Verlust und Trauer und Entbehrung brennt in jedem Herzen die Sehnsucht und der Wille zum echten deutschen Weihnachtsfest. Was kann aus diesem Kargen und Schweren, aus dem so Ernsten noch aufsteigen, was einer Feier und einem Fest nahe kommt? Ist alles Vergangene vergangen und kann es nicht wiederkehren? Ist das Gegenwärtige so schwer und überdeckt es alle festliche Regung? Ist das Zukünftige so verhangen und undurchsichtig, daß wir es nicht zu denken vermögen?

Oder gibt es etwas, das uns gerade jetzt zwingt zur tiefsten Einkehr und Erkenntnis, und wird uns unser geliebtes Weihnachtsfest nicht gerade in dieser Stunde zum größten Zeichen und Symbol unseres Lebens, zur allertiefsten Feier des Lebens, um das wir kämpfen?

Wir Deutschen kennen eigentlich das Wort „zurück" nicht, und wo es uns einmal trifft, bäumen wir uns mit unserm ganzen Stolz und unserer ganzen Kraft dagegen auf. Es muß immer aufwärts gehen, Notzeit ist nicht Notzeit zur Prüfung, Widerstand, etwas, woran sich unsere besten Kräfte stählen sollen, wir ergeben uns nicht in ein unabwendbares Schicksal, wir kämpfen um unser Leben aus der Erkenntnis heraus, daß deutscher Geist und deutscher Mensch etwas ist, was es bis zum letzten Blutstropfen zu verteidigen gilt und was nicht untergehen soll. Es muß aus Not und Trümmern unser Allerbestes wieder aufsteigen, gereinigt und geläutert im härtesten Feuer.

Es kommt darauf an, daß tief in unsern Herzen ein Licht brennen bleibt, das unverlöschar ist und an dem sich langsam und sicher wieder Kerze um Kerze entzündet, bis eines Tages der volle Lichterbaum wieder in jedem Haus steht und strahlt. Alles, was uns so selbstverständlich bisher erschien, muß nun umkämpft werden und wir müssen zurück zum Allereinfachsten und wiederaufsteigen zum Allergrößten. Und so stellen wir, wie in jedem Jahr, auch diesmal wieder in den Mittelpunkt unserer Feier das Leben und versuchen aus dem Einfachsten heraus ein echtes Fest zu begehen.

Wir rücken in den Mittelpunkt das brennende Herz und nehmen die Kraft, das Mögliche, das Sinnvolle, das Echte, das Tapfere, das Tiefe und das Innige zu tun.

Möglich ist immer das Wort, das der eine dem andern sagt. Haben wir es nicht alle schon einmal erlebt, was ein liebendes und verstehendes Wort bedeutet von einem zum anderen, was ein Gespräch ist, wie es den Menschen öffnet und rührt und bewegt, daß er sich daraus erhebt wie ein Neugeborener. Nahe sind die Menschen in den Häusern zusammengerückt, fremd stehen sie sich oft gegenüber, und der Weg zueinander ist nicht immer leicht. Da kommt der heilige Abend und steht wie ein Mahner vor uns, und die Stunde spricht: „Denkt an das gemeinsame Schicksal, umschließt auch einmal alle und seid für einander da und bereit". Fallen nicht unsere Söhne und Männer für alle, leiden nicht die Versprengten und Geflüchteten für uns alle, sind nicht die deutschen Kinder unser aller Kinder, und sollten wir das nicht einmal in solcher Stunde erkennen und versuchen, es auch in Wort und Lied Gestalt werden zu lassen?

Die Mütter sind es wieder, die am tiefsten sprechen müssen, sie sind die Hüterinnen des heiligsten Feuers und die Trägerinnen des wärmsten Herzens, sie haben immer die Weihnachtsstuben geschmückt und den Baum für alle entzündet, sie müssen auch nun wieder das Leben zusammenschließen und die Gebenden sein.

Hohe Nacht der klaren Sterne, die wie weite Brücken stehn
Über einer tiefen Ferne, drüber unsere Herzen gehn.
Hohe Nacht mit großen Feuern, die auf allen Bergen sind.
Heut muß sich die Welt erneuern, wie ein junggeboren Kind.
Mütter, Euch sind alle Feuer, alle Sterne aufgestellt,
Mütter, tief in Euren Herzen schlägt das Herz der weiten Welt.

Brennen nun auch keine Feuer auf den Bergen, wir haben ein Herz, darin brennt ein ewiges Feuer, daraus strahlt eine ewige Wärme, und die Augen können es vermitteln mit liebendem und herzlichem Blick von einem zum anderen. Und der Mund vermag liebende und herzliche Worte zu sprechen, die Lieder können ertönen, die Dichtungen, die großen des Volkes, können gesprochen werden, ein Kindervers kann laut werden, ein Märchen kann gelesen oder erzählt werden, und wo es noch Instrumente gibt, kann auch eine kleine Volks-

(Fortsetzung auf Seite 30)

UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1944/0027
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Kleine Erlebnisse mit unseren Kindern

In Staunen versunken. Aufn.: U. Ostwald

Mein 7 Jahre altes Töchterchen Gudrun bekam zu Weihnachten ein Kinderbuch mit Liedchen und Verslein geschenkt, aus dem sie zu ihrer und unserer Freude schon recht schön vorliest. Ihr kleiner Bruder Giselher „liest" mit seinen 4 Jahren auch daraus vor, auf seine Art natürlich, er sieht sich die Bildchen an und plappert fröhlich, die Schwester nachahmend, was er sich dazu denkt. In diesem Büchlein sind auch lustige Scherzfragen und Rätsel, die beiden Kindern ganz besondere Freude machen. Am liebsten aber zerbrechen sie sich ihr kleines Köpfchen über solche Rätsel, die von Vater oder Mutter erdacht sind. Dabei kann es zu sehr ergötzlichen Szenen kommen.

Wenn ich frage, was das sei, es fliegt in der Luft und ist doch kein Vogel? so flüstert mir Gudrun sofort ins Ohr, das sei ein Flugzeug. Ich nicke zufrieden, denn das habe ich gemeint. Nach einer Weile kommt der Junge mit der bedächtigen Antwort: „No, das ist halt eine Fliege!" Auf den Einwurf der Schwester, das es auch brumme, meint er, jeden Widerspruch ausschließend: „No, da ist's halt eine Hummel oder ein Teligant!" (Gigant).

Eines Tages kommt der Kleine ganz eifrig zu mir gelaufen: „Mutti, ich hab' ein Rätsel gemacht, ganz wirklich, aber ein schweres, das wirst du nicht erraten. Also Mutti, paß einmal auf! Was ist das? Es ist auf der Erde und man sieht es doch nicht!"

Das habe ich nun freilich nicht erraten können. Da strahlt Giselher übers ganze liebe Gesichtchen: „Das bin doch ich, wenn's finster ist!"

Martha Exner

•

Die zweijährige Antje hat wieder einmal ausnahmsweise beim Mittagsschlaf das Bett naß gemacht. Ganz ängstlich guckt sie nach Muttis Augen mit dem Ausspruch: „Ach Mutti, hau' mich nicht, hau' mich lieber morgen, — paßt mir besser. —"

Anni Wichmann

•

Inge ist bei einer Lüge ertappt worden und von der Mutter auf das Häßliche dieser Unart hingewiesen, u. a. mit dem Sprichwort: „Lügen haben kurze Beine". Einige Tage später — beim Spazierengehen — zeigt Inge auf eine kleine Frau mit kurzen Beinen und schreit ganz laut: „O, Mutti, muß die aber gelogen haben!!"

Der kleine Fritz erklärt auf die Frage eines Arztes, was er denn später werden möchte, „ein Onkel Doktor". Der Arzt freut sich über die Antwort, lobt ihn und weist ihn darauf hin, daß er dann ja vielen Kranken und Verwundeten helfen könnte. Worauf Fritzchen antwortet: „Och nee, darum nicht, man bloß wegen die Fauligkeit, Onkel Doktors können Auto fahren und alle anderen müssen laufen!"

Meta Adam

•

Mein Neffe Peter hatte den Ziegenpeter. Seine 2 Jahre größere Schwester Elke sagte zur Mutti: „Mutti, wie heiße ich denn, wenn ich so krank bin oder werde wie der Peter?" Darauf antwortete meine Schwester: „Na, Elke, wie immer!" „Nein, Mutti" sagte meine Nichte, dann heiße ich Ziegenelke."

Gisela Wilhelm

•

Die Wiese ist gemäht und auf dem großen Grashaufen spielen die Kinder „Im Himmel". Pitter, dreijährig, der kleinste und keckste, ist der liebe Gott, und alle Engel flattern eifrig nach seiner Pfeife. Plötzlich hebt er selber die Ärmchen, überblickt noch einmal seine himmlischen Heerscharen und ruft: „Spielt mal schön weiter, Engeleins, der liebe Gott fliegt nur mal auf er Erde nachm Klo!"

Suse Henning

•

Aus einem NSV.-Kindergarten: Der vierjährige Helmut wird beim Mittagsschlaf immer von Hans geweckt, indem ihm dieser die Decken wegzieht im Schlaf. Ärgerlich darüber ruft Helmut: „Tante, Hans weckt egeal meine Beine auf".

Liane, unserer Zweijährigen, passiert etwas Menschliches, sie stellt dabei ihre dicken Beinchen breit. Fritz, ein echter Dorfbub, sieht's und ruft mir zu: „Tante, guck mäl, die macht's wie unser Gaul!"

Gisela trinkt Wasser und verschluckt sich. Sag' ich: „Hast du dich verschluckt?" „Nein", meint sie, „ich bin noch da."

Wir fragen Wilfried nach seinem Namen und nach dem Vornamen seiner Mutter. Er weiß es nicht. „Wie sagt denn dein Vater zur Mutter?" „Mach amol das Essen fertig." Eingef. von M. Kirchner

Im Glanze der Kerzen. Aufn.: E. Hase

Zum Kuchen reicht es immer

Die Weihnachtsplätzchen für den Vati. Aufn.: A. Schulze

Selbstgebackener, heimatlicher Kuchen, wo etwas drin und etwas dran ist, der verlockend duftet und knusprig braun in die Augen sticht, das ist für alle Soldaten die freudigste Überraschung. Sicher nicht nur, weil es gut schmeckt und weil man sich daran sattessen kann. Es muß noch einen anderen Grund haben, warum alle Soldaten, die Gesunden wie die Kranken, blitzblanke, große Augen machen, wenn die gefüllte Kuchenschüssel zu ihnen kommt. „Kuchen ist eine so unmittelbare Erinnerung an die Mutter und an das Zuhause der Kinderzeit" sagte einmal ein Soldat, als er mit festlich-verklärtem Gesicht vor einem Berg Selbstgebackenem saß. „Wie oft schon in all den Jahren kam ein Kuchenpäckchen von der Mutter, abgespart und doch köstlich. Unübertrefflich, weil beim Futtern im Geist die Mutter neben ihm saß. Nie aber war es das Gutschmecken allein. All die tausend lieben kleinen Erinnerungen, die bis in die ersten Lebensjahre zurückführen, waren jedesmal mit hineingebacken und wir wunderten uns nicht, wenn einer, der seinen Kuchen verzehrt und andächtig alle Krümel aufgelesen hatte, noch eine Weile ganz still und träumend dasaß."

Anderer selbstgebackener Kuchen kann das Kuckenpaket der Mutter zwar nicht ersetzen, aber einen kleinen Abglanz der entbehrten Häuslichkeit bringt auch er in das Soldatenleben, und darum geht allen Soldaten, die in diesem Punkte auch ideell empfinden, nichts über selbstgebackenen Kuchen.

Und von den Frauen her gesehen ist wohl in keiner andern Beziehung soviel freudig hergegeben und oft abgespart worden, als wenn es hieß: ihr seid dran zum Kuchenbacken. Gleich zu Beginn des Krieges begann diese Kuchenbetreuung, bei der gewöhnlich die einzelnen Ortsgruppen abwechselnd an die Reihe kamen. Anfangs war es für viele noch ein Leichtes. Man teigte noch nach alten Rezepten. Dann wurden die Zutaten knapp, aber die Kuchenmengen für Truppen und Verwundete blieben die gleichen. Daran wollte niemand sparen. Und wenn man heute einmal, nach fünf schweren Kriegsjahren in die Kochstuben kommt, wo die Frauen aus mitgebrachten guten Dingen ganze Kuchenwunder zaubern, dann sieht man, daß diese guten „Muttis" für ihre Soldaten immer noch viel übrighaben. Was nicht dem eigenen Jungen zugute kommen kann, das sollen die andern von Herzen gern und ebenso reichlich haben.

UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1944/0028
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Annahme an Kindesstatt?

Schon in den letzten Jahren vor dem Kriege hatte sich bei kinderlosen Ehepaaren eine zunehmende Bereitschaft — besser ein wachsendes Verlangen — zur Annahme eines Kindes gezeigt. Die Stärkung des Familiengedankens und ein gesteigertes völkisches Verantwortungsbewußtsein begannen selbst in jenem engsten Lebenskreise, der bis dahin als rein persönliche Sphäre galt, Fühlen und Denken der Menschen zu beeinflussen.

Im Kriege hat sich diese Erscheinung noch verstärkt. Zu den bisherigen Beweggründen tritt nun als mächtige Triebkraft die Vorstellung, daß gewiß viele kleine Kriegswaisen, Kinder, deren Väter im Felde fielen, deren Mütter im Bombenterror umkamen, darauf warten, wieder in die Geborgenheit eines Elternhauses aufgenommen zu werden.

Tatsache ist, daß die durch Kriegseinwirkung beeinflußten Lebensumstände vieler Kinder ein Eingreifen zu ihrem Wohle in dieser und jener Form notwendig machen. Doch sind jene tragischen Fälle, in denen Kinder im doppelten Sinne zu Kriegswaisen werden, glücklicherweise in der Minderzahl. Und nur selten wird die Lösung der mannigfachen Schwierigkeiten, die in unserer harten Gegenwart ein junges Leben überschatten können, in der Form einer Adoption zu suchen sein.

Die Annahme an Kindesstatt stellt für beide Teile eine Entscheidung dar, der an schicksalsschwerer Bedeutung nur wenige im Leben gleichkommen. Jedes Kind ist als Glied eines Familienverbandes seiner Sippe blutsmäßig verbunden, mögen diese Beziehungen im Augenblick auch noch so gelockert erscheinen. Nur in äußersten Notfällen soll es aus diesen natürlichen Bindungen gelöst werden, um mit allen in ihm schlummernden Möglichkeiten künftiger Nachkommenschaft und Vererbung als junges Reis auf einen anderen Stamm verpflanzt zu werden. Zumal die Kriegswaisen, die begreiflicherweise Teilnahme und Aufmerksamkeit in besonderem Maße auf sich ziehen, sollen nach Möglichkeit als Namensträger ihrer eigenen Familie erhalten bleiben.

Die Adoptionsstellen der NS.-Volkswohlfahrt, deren ganzes Wirken ja völlig in dem Begriff „Familienpflege" aufgeht, sehen aus allen diesen Erwägungen heraus ihr Arbeitsziel nicht darin, möglichst viele Vermittelungen durchzuführen, sondern betrachten es in erster Linie als ihre Aufgabe, jeden einzelnen Fall daraufhin zu prüfen, ob nicht (gegebenenfalls im Zusammenwirken mit anderen Arbeitsgebieten von Partei und Staat) ein Ausweg gefunden werden kann, der die Trennung von Mutter und Kind überhaupt verhütet oder wenigstens das Aufwachsen des Kindes in der eigenen Sippe gestattet.

Träumerchen — Aufn.: Karl Hannemann

Den verhältnismäßig wenigen Fällen, die solche Lösung nicht zulassen, widmen sie sich dann allerdings mit um so größerer Hingabe und Gründlichkeit, damit die neuen menschlichen Bindungen, die mit ihrer Hilfe geschaffen werden, dem natürlichen Verhältnis von Kindern und Eltern so nahe wie möglich gebracht werden. Sorgfältig wird nach beiden Seiten hin der Abstammung nachgegangen und versucht, die dem Kinde wahrscheinlich vererbte Wesensart auf die der Adoptiveltern abzustimmen, um so die besten Voraussetzungen für ein harmonisches Zusammenleben und für die glückliche Entwicklung des Kindes zu einem tüchtigen Glied der Gemeinschaft zu schaffen. Daß den Gesichtspunkten der Erbgesundheit besondere Aufmerksamkeit geschenkt wird, ist selbstverständlich.

Die kleine Pflichtbewußte — Aufn.: U. Ostwald

Es leuchtet ein, daß eine so von höchstem Verantwortungswillen erfüllte Auffassung der Adoptionsvermittelung eine in die Massen gehende geschäftsmäßige Behandlung von Anträgen von vornherein ausschließt. Außerdem muß betont werden, daß die Anzahl der zur Adoption gemeldeten und geeigneten Kinder stets wesentlich geringer ist als die der zur Annahme bereiten Eltern. Der Wunsch, ein Kind als Eigen anzunehmen, wird also — abgesehen von den Vorbedingungen, die zum Wohle beider Teile und im Interesse der Volksgemeinschaft gegeben sein müssen — kaum jemals sofort erfüllt werden können. Dazu kommt, daß Adoptionsverfahren aus zeitbedingten Gründen bis auf weiteres äußerst eingeschränkt werden.

Diesen in mehrfacher Hinsicht beschränkten Aussichten steht die Notwendigkeit gegenüber, einer großen Anzahl von Kindern für voraussichtlich begrenzte Zeitdauer ein Heim und elterliche Erziehung zu geben. Keine Frau, die den Vater ihres Kindes verlor, kein Soldat, dem die Lebensgefährtin genommen wurde, wird sich von seinem Kinde trennen wollen. Doch werden beide unter Umständen unendlich dankbar sein, wenn verantwortungsbewußte Menschen es vorübergehend in ihre Obhut nehmen. Verwandte von Kriegswaisen, die es sich wegen beschränkter Wohnverhältnisse oder wegen zu starker Luftgefährdung ihres Wohnsitzes versagen müssen, das Kind der Gefallenen aufzunehmen, werden glücklich sein, wenn sie es Menschen in weniger bedrängter Lebenslage anvertrauen können, bis für sie selbst eine Wendung zum besseren eintritt.

Auch der Frage der außerehelich geborenen Kinder kommt selbstverständlich in diesem Zusammenhang Bedeutung zu. Es wurde bereits betont, daß die Adoptionsstellen zunächst stets bemüht sind, mit allen Mitteln praktischer Hilfe und ideeller Beeinflussung die naturgewollte Bindung von Mutter und Kind zu erhalten. So ist es auch in diesen Fällen verhältnismäßig selten, daß eine Mutter an dem Entschluß der endgültigen Trennung von ihrem Kinde festhält. Während die Notwendigkeit, es vorübergehend in Pflege zu geben, ein oft zwingendes Problem bedeutet.

Eine wesentliche Rolle bei dem gesamten Fragenkompler spielt seit den Terrorangriffen aus der Luft die Umquartierung, bei der ein Gedanke an endgültige Trennung nicht in Frage steht und allein der Wunsch, Leben und Gesundheit der Kinder zu schützen, maßgebend ist.

Das Pflegeverhältnis zu einem Kinde ist dem einer durch Adoption eingegangenen Verbindung in der praktischen Auswirkung des täglichen Lebens sehr ähnlich. Beide schenken die Freude über das Gedeihen eines jungen Menschenkindes und über die Fortschritte in seiner Entwicklung. Freilich setzt der Gedanke, das Kind „einmal wieder hergeben zu müssen", ein großes und selbstloser Liebe fähiges Herz voraus, das sich daran genug sein läßt, erziehend, bewahrend und pflegend weit in die Zukunft des Kindes hinaus wirken zu können. Aber ist dieses Bewußtsein für Menschen, die eine große Aufgabe für ihre Hilfsbereitschaft suchen und die die Sorge um unsere Jugend zu ihrer eigenen machen, nicht auch unvergleichlich schön?

Es ist notwendig, in diesem Zusammenhang darauf hinzuweisen, daß Adoptionsvermittlungen in der Regel nur zu Ehepaaren erfolgen, die Inpflegenahme eines Kindes dagegen gerade auch einzelnen Personen möglich ist. Vor allem mütterlichen Frauen, die in der Betreuung eines Kindes ihr Bestes zu geben vermögen. Nicht selten tritt auch der Fall ein, daß ein Kind nicht (oder zunächst nicht) adoptiert werden kann, weil die Bedingungen, die an diesen Akt geknüpft werden, nicht zu erfüllen sind. Dann wird die Lösung so wie so darin zu suchen sein, das Kind in Pflege zu nehmen und vielleicht — wenn die Umstände es gestatten — die Adoption später nachzuholen. Schließlich darf bei der Beurteilung der Frage nicht unberücksichtigt bleiben, daß mögliche Enttäuschungen in einem Pflegeverhältnis minder schwer wiegen als bei einer Annahme an Kindesstatt, wenn Fähigkeiten und Neigungen des Kindes sich vielleicht nicht ganz wie erhofft entwickeln.

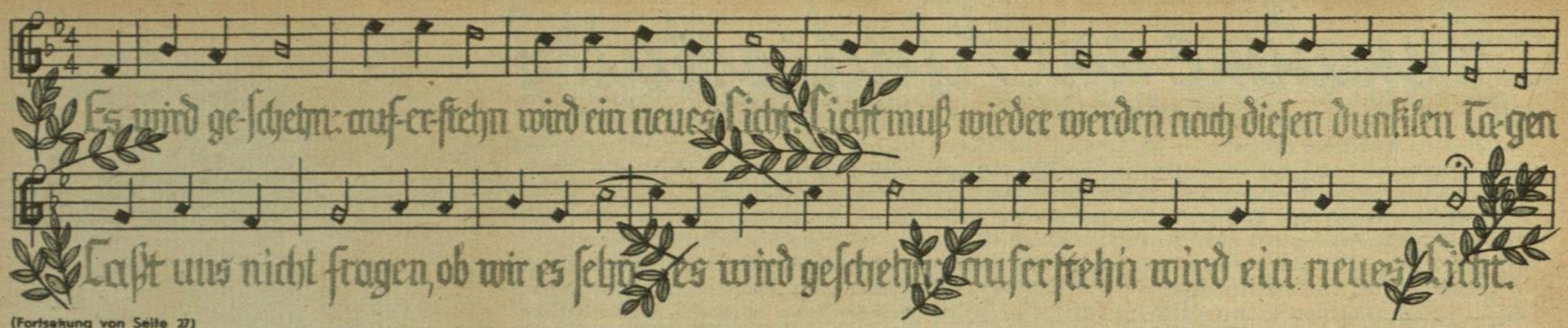
Mir geht's guf — Aufn.: E. Hase

Auf jeden Fall bedeutet die Aufnahme eines Pflegekindes und seine sorgsame Betreuung und Erziehung sowohl rein menschlich gesehen, als auch vom allgemeinen volkspflegerischen Standpunkt betrachtet, eine unendlich dankenswerte Leistung. Darum sollten Menschen, die mit dem Plan einer Adoption umgehen, sich auch mit dem Gedanken vertraut machen, ein Pflegekind aufzunehmen. Gewiß, wir besitzen Jugend- und Kinderheimstätten, Jugenderholungsheime und Kindergärten in vorzüglicher Beschaffenheit, dazu während des Krieges viele Behelfseinrichtungen dieser Art und eine große Anzahl KLV.-Lager. Kein Kind verkommt in Deutschland. Diese großen, von der Gemeinschaft getragenen Sozialwerke schließen jedoch den persönlichen individuellen Einsatz nicht aus. Ja, er ist in einer Vielzahl von Fällen unentbehrlich.

Die furchtbare Härte unseres Daseinskampfes zwingt uns zur Bewältigung ungeheurer sozialer Probleme. Ein Beitrag, wie er in der Annahme eines Pflegekindes liegt, kann daher das Bewußtsein unmittelbarster Mithilfe und ein Gefühl tiefer Befriedigung schenken. Hanna Rees-Facilides

Nähere Auskünfte erteilen die Stellen Jugendhilfe (Adoptions- und Pflegekinderwesen) der Gauämter für Volkswohlfahrt der NSDAP.

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1944/0029
© Universitätsbibliothek Heidelberg



(Fortsetzung von Seite 27)

musik ertönen. Holt die guten Geister, die Euch im Leben begegnet sind, heran, laßt sie in dieser Stunde laut werden und fügt sie sinnvoll ein! Und gibt es nicht, wenn es nicht ein ganzer Baum sein kann, doch einen grünen Tannenzweig, den einige schöngeschnittene Sterne schmücken, und gibt es nicht doch noch hin und wieder ein kleines Spielzeug aus alt oder neu, das eine Kinderhand füllt? Wie schnell ist sie gefüllt, wenn man es nur versteht, den Traum darum zu weben, der alles im verklärten Licht uns zeigt. Es gilt in diesem Jahre aus dem Einfachsten das Sinnvollste zu machen, aus dem Nichts das beglückende Etwas, das an das Herz rührt und es eine Atempause lang heraushebt aus dem Alltag und der Sorge. Wie oft ließ uns das prächtigste Geschenk oder Fest kühl und einsam, weil sich kein Echtes dahinter verbarg, wie soll uns nun das Schlichte entzücken und glücklich machen! Es soll doch in dieser Nacht das Wunder geschehen, daß ein jeder sich erneuert und reinigt und sich wieder an den Anfang stellt, aber dieses Wunder kann nur geschehen, wenn jeder Mensch dazu bereit ist, aus sich selbst einmal herauszutreten und sich selbst als tragendes Glied einer ganzen Gemeinschaft der Deutschen erkennt. Ich sah eine Gruppe von 16 zehnjährigen Jungens, die im harten Einsatz standen und in ein dreckiges polnisches Dorf verschlagen wurden. Ein alter Schuppen wurde ihnen als Quartier zugewiesen und 12 Stunden hatten sie Zeit, ihn sich einzurichten. Was taten diese Jungen? Das Deutscheste, was man tun kann! Sie holten sich einen alten Eimer mit Kalk, einen alten Besen und kalkten die Wände. Die braunen Balken ließen sie braun stehen. Sie schnitten am See Schilf und knüpften für Türen und Boden dicke Matten. Sie wanden aus Stroh ein großes Sonnenrad und nagelten es an die Rückwand der Hütte, sie wanden eine Girlande aus Tannenzweigen und machten den Raum duftend und festlich, sie schrieben einen Spruch an die Wand und stellten aus Schilf die schönsten Lebenszeichen auf, und was war das, was sie taten? Das war heiliges, deutsches Bekenntnis in fremdem Land, das war Sauberkeit, Ordnung, Lebensbejahung, Reinheit und Begeisterung, und am Abend standen die Bauern von weit her um diesen Schuppen herum und glaubten, ein Wunder sei geschehen, als die Jungens ihre frischen Lieder in dieser schönen geschmückten Halle sangen. Und genau so wie diese Jungen es taten, so müssen wir aus den einfachsten und primitivsten Dingen, die uns faßbar und erreichbar sind, unser größtes Fest feiern, einer trägt für den anderen die Verpflichtung in sich, ihn an diesem Abend zu beschenken mit dem Zartesten und Reinsten, was ihm möglich ist.

Und wie reich sind wir Deutschen doch an zarten und reinen Dingen! Wo gibt es diese Möglichkeit der Tiefe, ich sah sie noch in keinem Land, wo gibt es so viel Mut, so viel Tapferkeit, so viel Ergriffenheit als in unserem Land, so viel Tatkraft und Schaffenskraft?

Meister Eckhart sagt einmal: „Mitten in den Dingen muß der Mensch Gott ergreifen und sein Herz gewöhnen, ihn allzeit als einen gegenwärtigen zu besitzen, im Gemüt, in der Gesinnung und im Willen."

Und so wollen wir es auch halten. Mitten in dieser heiligen Nacht wollen wir Gott neu erfassen und erkennen und ihn unter uns stellen im guten Tun und Wollen. Mag er sichtbar werden im schönen Zeichen unseres heiligen Brauchtums, in Vers oder Lied, im warmen Schein eines liebenden Blickes oder Wortes oder im schlichten Geschenk, wenn es nur erscheint, dieses Heilige, das uns alle verbindet und hält, dann wird auch daraus etwas aufsteigen, das nicht unterzugehen vermag und immer sich erneuern muß.

Laßt vergehen, was vergeht,
Es vergeht, um wiederzukehren,
Es altert, um sich zu verjüngen,
Es trennt sich, um
Sich inniger zu vereinigen,
Es stirbt, um lebendiger zu werden.

Es kann aber nur lebendiger werden durch uns, und je mehr wir uns dem echten Leben unseres Volkes und unserer Art verpflichten, um so größer muß es aufsteigen aus den Trümmern.

So wollen wir in diesem Jahr auf dem dunklen Hintergrund des Schweren ein ganz besonders tiefes und schönes Fest begehen, das alle umschließt, die Mütter, die Kinder, die Männer, die Soldaten an allen Fronten, die Toten, die ihr Leben für uns gaben, die Vermißten und Gefangenen, die Trauernden und Betrübten, die Geflüchteten und Kranken. Ehrfürchtig und dankend stehen wir vor den Opfern, und wir wollen es in diesen Stunden beweisen, wie ehrfürchtig wir zu sein vermögen. Es ist die Pflicht der Gesunden und Starken, der Jungen und Fröhlichen, die Einsamen und Betrübten mitzureißen, und es ist die Pflicht der Einsamen und Betrübten, sich mitreißen zu lassen und tapfer das Leid zu bannen.

Karla Drabsch

Weihnachtslied

Und sinkt sie immer tiefer
draußen die Sonnenbahn,
packt uns die Furcht,
und wir zünden Lichter an,

heimliche Lichter, und harren.
Und das Wunder geschieht:
Unsere Seele, so dunkel geworden,
im Widerschein glüht.

Und wir spüren, daß wir einander
auf einmal so nahe sind.
Du dünkst dich Vater und Mutter
jedem fremden Kind.

Es ist so nichtig geworden,
was wir sprechen. Allein
von einem zum andern
wandert ein tröstlicher Schein.

Der steigt aus aller Herzen
fröhlich himmelan.
Und sieh: Da hebt sich wieder,
die goldene Sonnenbahn!

Hermann Claudius

Entnommen aus „Art und Brauch"
Ludwig Voggenreiter Verlag, Potsdam

NEUES KURZ BERICHTET

Unterbringung im Kindergarten wird geregelt

Entsprechend den Maßnahmen des totalen Krieges sollen in erster Linie die Kinder werktätiger Mütter in Kindergärten Aufnahme finden, und es wird künftig, wenn Platzmangel in den Kindergärten auftritt, eine gerechte Auswahl nach Dringlichkeitsgesichtspunkten erfolgen. Neben den Kindern der im Arbeitseinsatz stehenden Frauen sollen nach Möglichkeit die Kinder der erkrankten oder zur Erholung verschickten Mütter aufgenommen werden. Aber auch Familien mit vielen Kindern werden besonders berücksichtigt, und schließlich wird man auch die Fälle bevorzugt behandeln, wo eine erzieherische Notwendigkeit vorliegt. Um andererseits möglichst viele Kinder im Kindergarten betreuen zu können, wird fortwährend an ihrer Erweiterung gearbeitet. So ist man verschiedentlich dazu übergegangen, Erntekindergärten auch für den Winter herzurichten. Auch Winterhorte für die 6—10 jährigen sind vorgesehen, da unter den gegenwärtigen Umständen auch auf dem Lande eine stärkere Beaufsichtigung der größeren Kinder notwendig geworden ist.

Oertliche Hilfe durch Kriegswochenstuben

In großzügiger Weise ist mit den verschiedensten Einrichtungen dafür gesorgt worden, daß werdende Mütter aus Luftnotgebieten in Ruhe und Sicherheit ihre Niederkunft erwarten können. In vielen Ortschaften der Aufnahmegaue befinden sich Kriegsentbindungsheime, wo für Mutter und Kind vorbildlich gesorgt wird. Man hat nun aber auch dort eine Lösung gefunden, wo die Bereitstellung eines größeren Heimes noch nicht möglich war, und hat sogenannte „Kriegswochenstuben" eingerichtet, die jeweils für 2—3 Wöchnerinnen Platz bieten. Meist sorgten Mitarbeiterinnen der NS.-Frauenschaft für die Räume und deren sachgemäße Ausstattung. Die Verpflegung wird vielfach von einer Kindestagesstätte übernommen, wenn die Wochenstube nicht über eine eigene Küche verfügt, was nach Möglichkeit angestrebt wird.

Werbeschau für die Heimarbeit

Um den in Frage kommenden Frauen die Scheu vor einer ungewohnten Kriegsarbeit zu nehmen, kam eine Ortsgruppe im Gau Düsseldorf auf den glücklichen Einfall, in Verbindung mit verschiedenen Industriebetrieben eine kleine Schau zusammenzustellen. Das nötige Material war in wenigen Tagen zusammengetragen, und die fertige Ausstellung zeigte den interessierten Besucherinnen, wie vielseitig Kriegsheimarbeit sein kann, und gab ihnen die Möglichkeit, sich für die eine oder andere Tätigkeit, die ihnen nach genauer Betrachtung zusagte, zu melden. Die am Ausgang ausgelegten Meldebogen erhielten zahlreiche Eintragungen.

Einsatz von Feldoberinnen

Auf Antrag der Generaloberin des Deutschen Roten Kreuzes wurden jetzt zur Betreuung der Rot-Kreuz-Schwestern in allen Frontbereichen Feldoberinnen eingesetzt. Als Beraterinnen und Betreuerinnen der Schwestern sind sie dem leitenden Sanitätsoffizier jeder Armee oder Heeresgruppe und bei jeder größeren Lazarettbasis und den entsprechenden Einheiten der Luftwaffe und Kriegsmarine zugeteilt und machen Vorschläge über den Einsatz der Schwestern. Sie kümmern sich um Unterkunft, Verpflegung, Arbeitseinteilung, Freizeit und insbesondere den Gesundheitszustand der Schwestern.

Auch weiterhin Müttererholungspflege

Die Müttererholungspflege soll als wichtige volkspflegerische Maßnahme auch im kommenden Winter trotz aller Erschwernisse beibehalten werden. Für die Auswahl soll neben der ärztlichen Bearbeitung vor allem das Gesamtbild der Familienverhältnisse berücksichtigt werden. Für die Erholung wird folgender Personenkreis in Frage kommen: Kinderreiche Mütter und solche, die im Kriege Kindern das Leben geschenkt haben. Landfrauen, Rüstungsarbeiterinnen und Kriegerwitwen. Maßgebend ist nicht die wirtschaftliche Bedürftigkeit, sondern ausschließlich die Erhaltung und Förderung der Gesundheit und der seelischen Widerstandskraft.

Mithilfe beim Bunkerbau

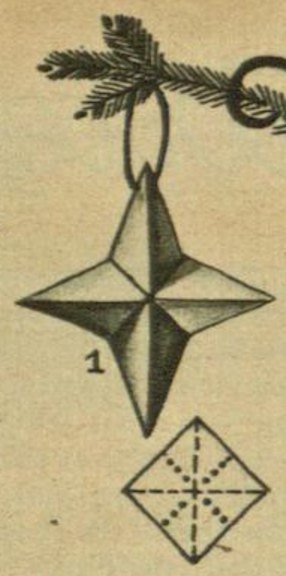
Die kameradschaftliche Mithilfe der Frau an allen Arbeitsplätzen, wo Kräfte fehlen, macht auch vor den Arbeiten nicht Halt, die sonst ausschließlich Männersache waren. So haben jetzt in einer Ortsgruppe in Nordwestdeutschland Frauen beim Bau eines Bunkers tatkräftig mitgeholfen. Zu dieser für die Gemeinschaft so notwendigen Schutzmaßnahme waren viele Frauen sofort bereit, als die Ortsfrauenschaftsleiterin zur Mithilfe aufrief. Beim Abladen und Befördern von Kies und auch bei der Bedienung der großen Beton-Mischmaschine wurden Frauen eingesetzt und sie stellten den Betonguß an einem Tage her.

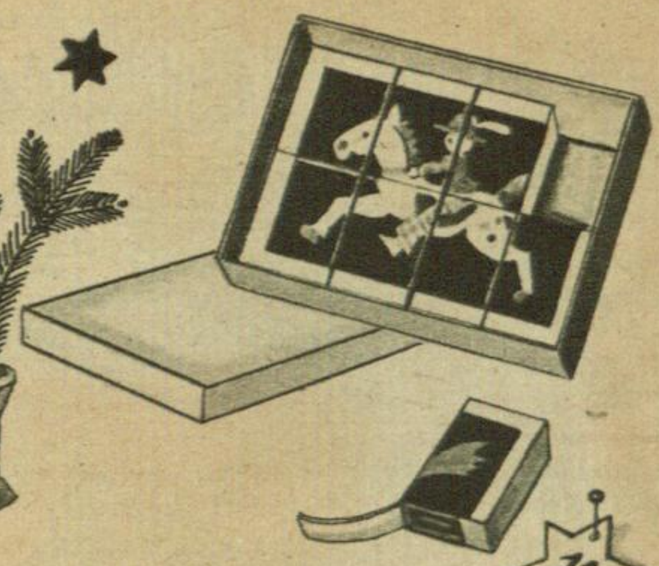
Gemeinschaftshilfe in Kriegswerkstätten

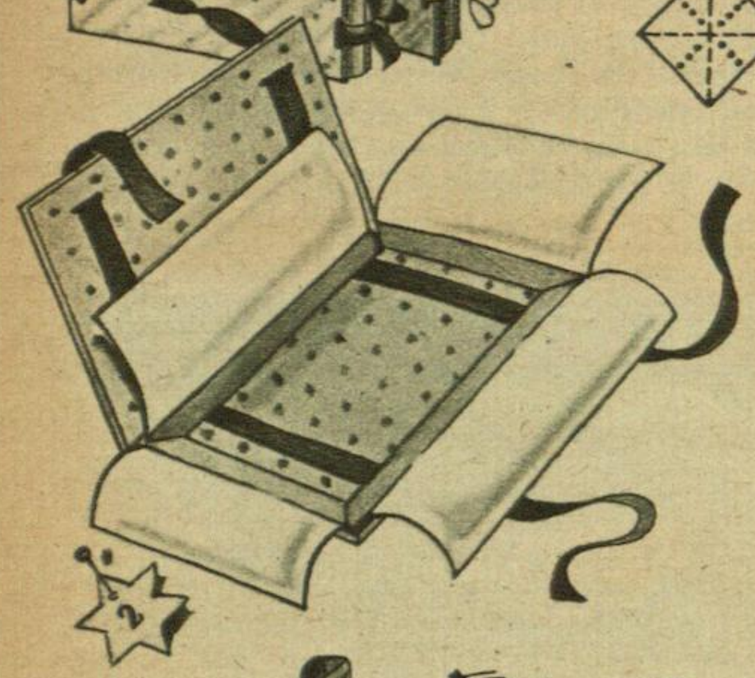
In den Kriegswerkstätten der NS.-Frauenschaft werden zur Steigerung der Leistungsfähigkeit manche praktische Regelungen getroffen, die die dort arbeitenden Frauen vor allem bei ihren häuslichen Pflichten entlasten. Besondere Erwähnung verdienen die Einrichtungen in Berliner Ortsgruppen, die nicht nur Kinderstuben neben der Kriegswerkstätte einrichteten, sondern eine der Frauen dazu bestimmten, für ihre Kameradinnen das Mittagessen zu kochen, wodurch viel zeitraubende Arbeit und auch der Nachhauseweg in der Mittagspause erspart werden.

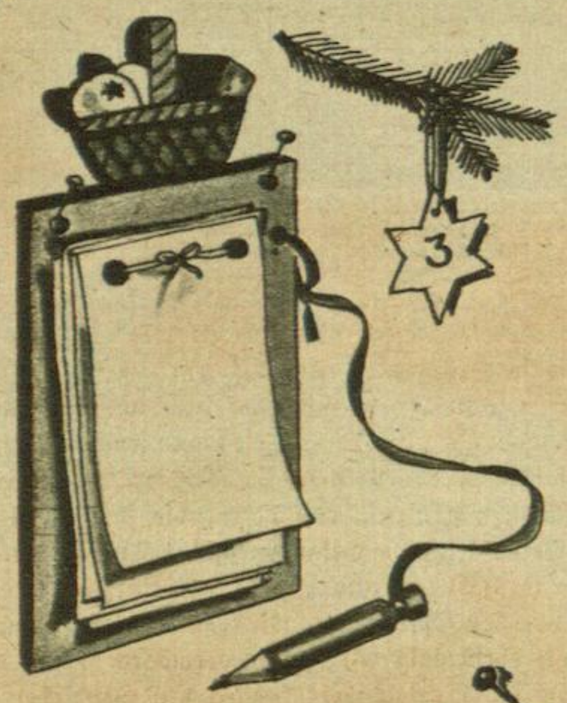
UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1944/0030
© Universitätsbibliothek Heidelberg

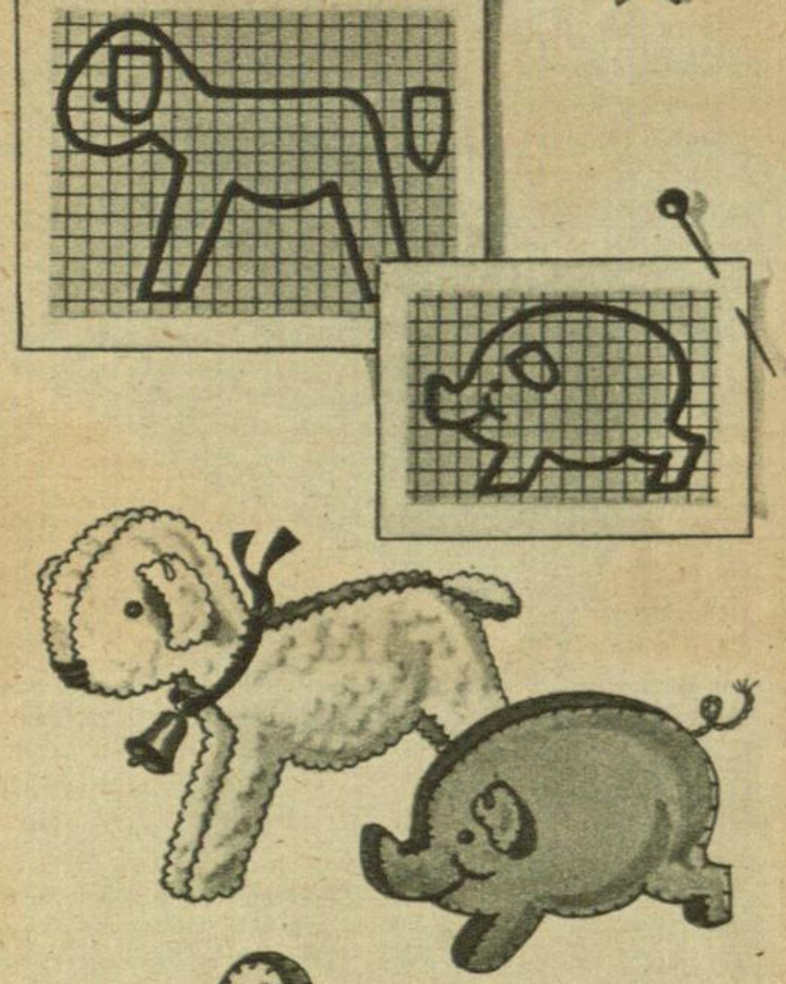
In letzter Minute

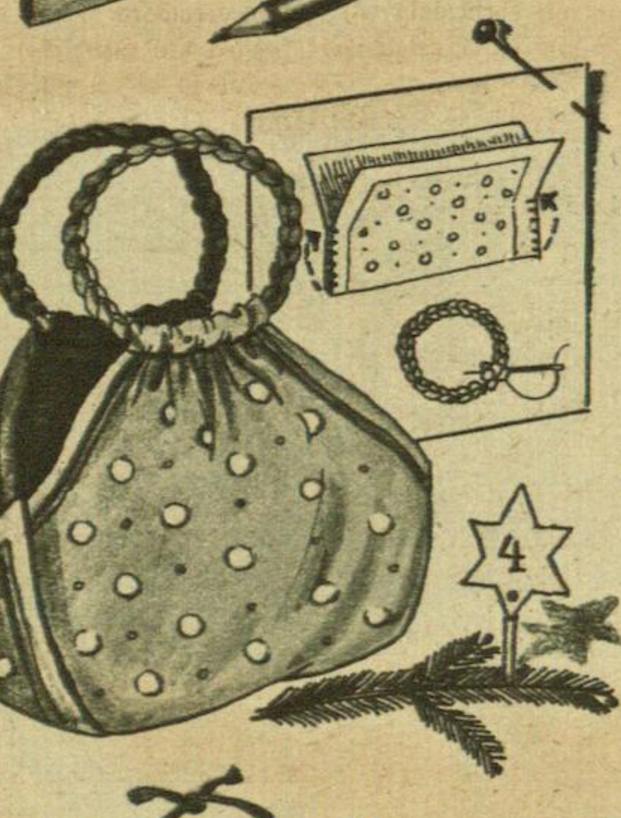


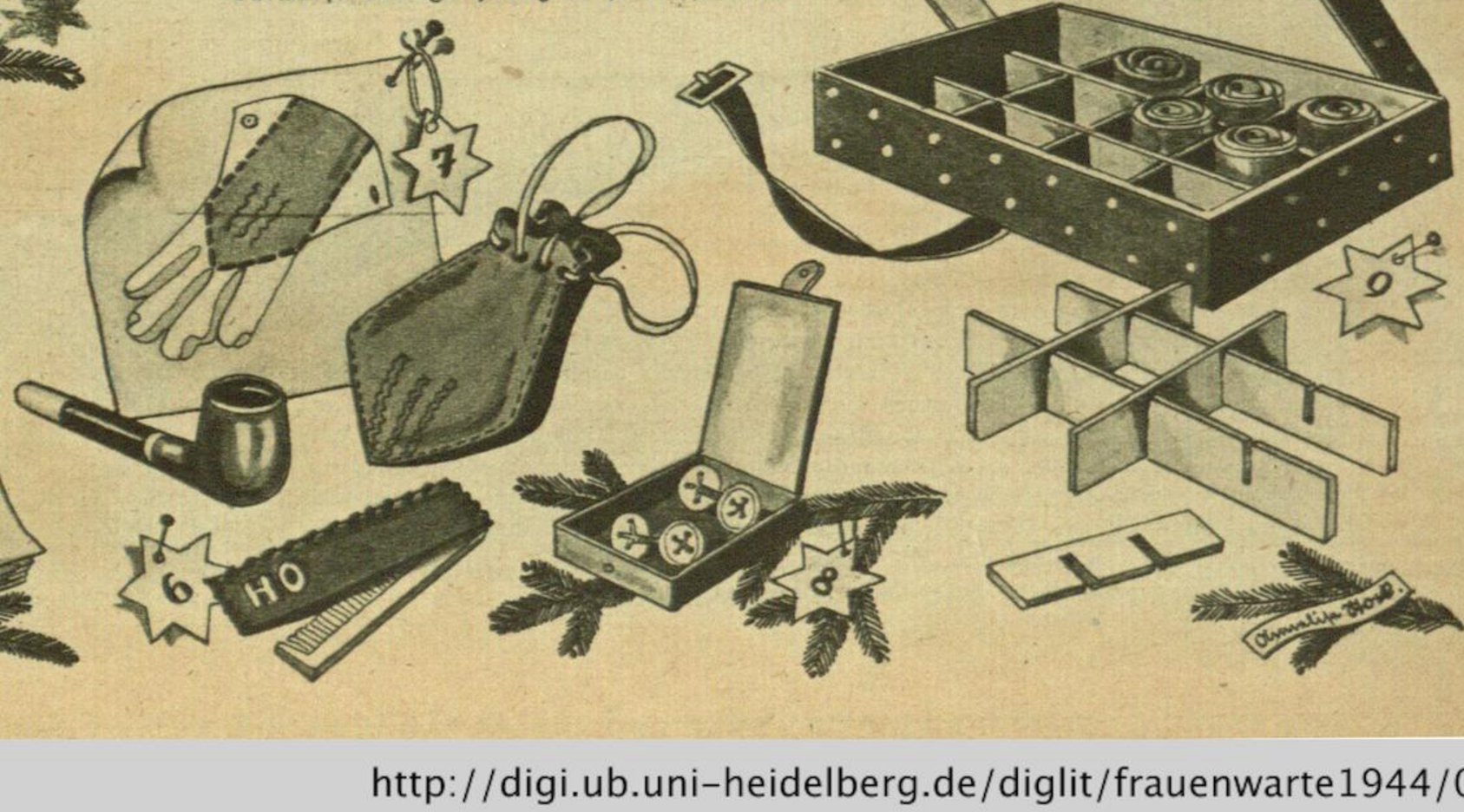












Weihnachtssterne entstehen aus einem quadratischen Buntpapier, das zweimal zur Hälfte nach der Oberseite . . . . und zweimal von Ecke zu Ecke nach der Unterseite — — — — zu knicken ist.

Sammelmappen für Feldpostbriefe, Urkunden oder Fotos. Wir brauchen dazu Pappe für die Deckel, Tapetenreste zum Bekleben, Zeichenkarton für die Innenklappen und Bandreste zum Zubinden.

Merkblock Einen Teil aus Holz oder Pappe schneiden und bemalen. Einseitig beschriebene oder bedruckte Zettel sammeln, lochen und aufbinden.

Einkaufsbeutel aus einem quadratischen Tuch. Das Tuch einmal zusammenlegen, seitlich bis zur Hälfte zunähen, Zipfel hochschlagen und annähen. Obere Tuchränder um die aus Bindfadenzöpfen entstandenen Henkelringe reihen.

Kalender Auf zwölf 20 zu 28 cm große Kartonblätter ein zum Monat passendes Zeitschriftenbild oder eine beschriebene Postkarte kleben, darunter die für die Monatstage bestimmten, 5 zu 1 cm großen Felder in drei Reihen nebeneinander zeichnen.

Kammhülle aus den Resten eines unbrauchbaren Ledergürtels nähen und mit einem aufgeklebten oder aufgenähten Ledermonogramm verzieren.

Tabakbeutel aus den Rücken verschiedenfarbener alter Lederhandschuhe genäht. Durch die vom Schuhmacher eingeschlagenen Ösen oder einen genähten Saum wird ein Band zum Zubinden gezogen.

Manschettenknöpfe Hierzu ist nichts weiter nötig als das Zusammennähen vier schöner Knöpfe. Die Knöpfe legt man in einen netten Geschenkkarton.

Filmkasten Filme, die einen kostbaren Schatz von Erinnerungen bergen, gehören zum Luftschutzgepäck. Wir basteln für den Sammelkasten einen aus Pappstreifen zusammengesetzten Einsatz, überziehen den Kasten mit Tapetenresten und schließen ihn mit einem ausgedienten Ledergürtel.

Spieltiere aus Stoff- oder wenn vorhanden aus Wachstuchresten. Die Seitenteile zweimal zuschneiden, einen 3—5 cm breiten Streifen dazwischennähen und mit Holzwolle, Lumpen oder Papier ausstopfen. Die Kästchen auf den Schnittübersichten sind je nach der gewünschten Tiergröße auf 1, 1,5 oder 2 cm zu vergrößern.

Zusammenlegespiel aus Streichholzschachteln. Schiebekästchen in der Hülle festkleben, die vier Schmalseiten mit einem Buntpapierstreifen bekleben und Ober- und Unterseite mit zwei auf Schachtelgröße zugeschnittenen Zeitschriften- oder Postkartenbildern bekleben.

Entwürfe und Zeichnungen: Annelise Stock

UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG

http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1944/0031

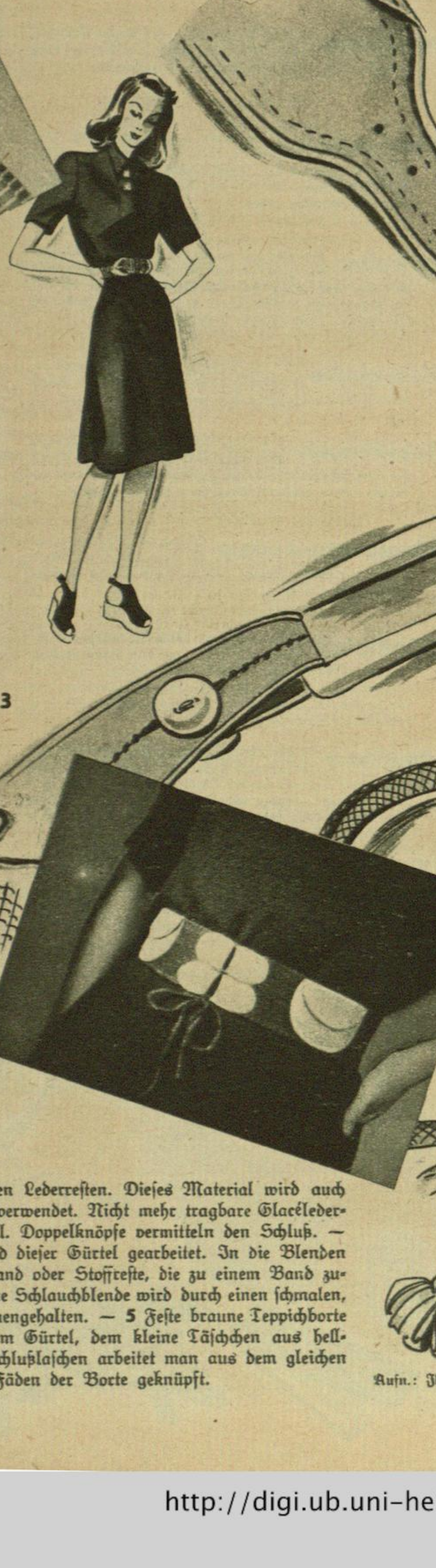
© Universitätsbibliothek Heidelberg

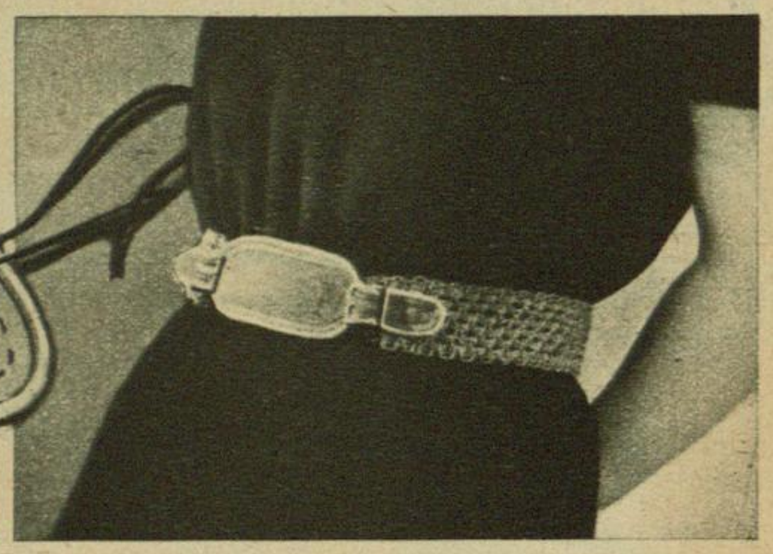
Rund um den Gürtel

Ein schlichtes einfarbiges Kleid kann durch einen selbstgearbeiteten Gürtel einen hübschen Schmuck erhalten. Meist sind nur kleine Borten-, Stoff- oder Lederreste nötig, um solch einen Gürtel herzustellen. Unsere Abbildungen — Fotos und erläuternde Zeichnungen der Arbeitsvorgänge — zeigen fünf Gürtel, die in Material und Ausführung für sportliche oder nachmittägliche Kleider geeignet sind.

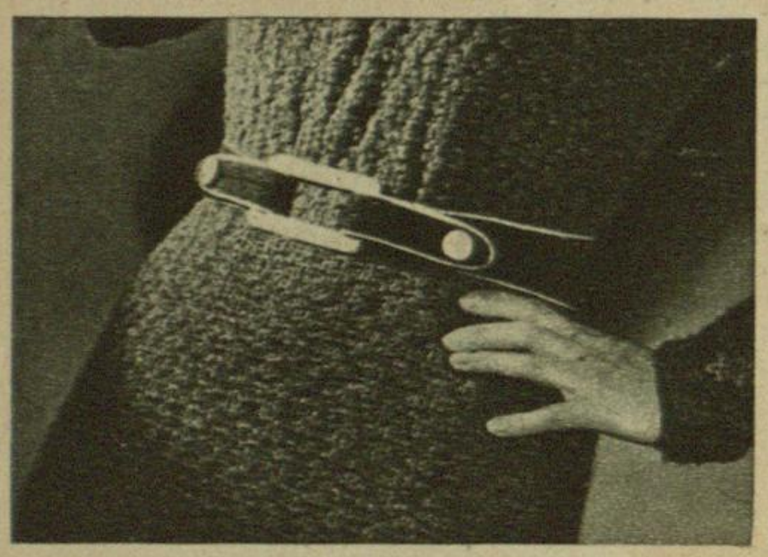
1 Schwarze, grüne und weiße Tuchreste, sowie rote und grüne Leinenreste, grüne Seidenlitze und kleine weiße Knöpfchen ergeben diesen Gürtel, der zum Dirndlrock getragen wird. Um den Gürtel den nötigen Halt zu geben, wird Steifleinen eingearbeitet. Der Gürtel ist an der schmalsten Stelle 4,5 cm breit, er wird mit dem 11 bzw. 7 cm breiten und 23 cm langen Mittelstück durch Schnürlöcher und aus grünem Leinen genähten Schlauchblenden geschlossen. — **2** Bei diesem 5 cm breiten Gürtel wurde grüne Posamentenborte mit mittel- und hellgrauem Wildleder verarbeitet. Schnallenschluß. — **3** Zwei aus dunkelblauem Leinen genähte 2,5 cm breite Bänder, die sich auf 1 cm Breite verjüngen, erhalten Paspel aus cremefarbenen Lederresten. Dieses Material wird auch zur Bekleidung der viereckigen Holzschnalle verwendet. Nicht mehr tragbare Glacélederhandschuhe liefern das geschmeidige Material. Doppelknöpfe vermitteln den Schluß. — **4** Aus Schlauchblenden in zwei Farben wird dieser Gürtel gearbeitet. In die Blenden führt man zum Füllen Dochtwolle, Wäscheband oder Stoffreste, die zu einem Band zusammengenäht wurden. Die doppeltgenommene Schlauchblende wird durch einen schmalen, mit Quasten versehenen Lederriemen zusammengehalten. — **5** Feste braune Teppichborte — 7 cm breit — ist das Material zu diesem Gürtel, dem kleine Täschchen aus hellgrauem Wildleder aufgesteppt sind. Die Verschlußlaschen arbeitet man aus dem gleichen Material. Die Schnur wurde aus gelösten Fäden der Borte geknüpft.

1



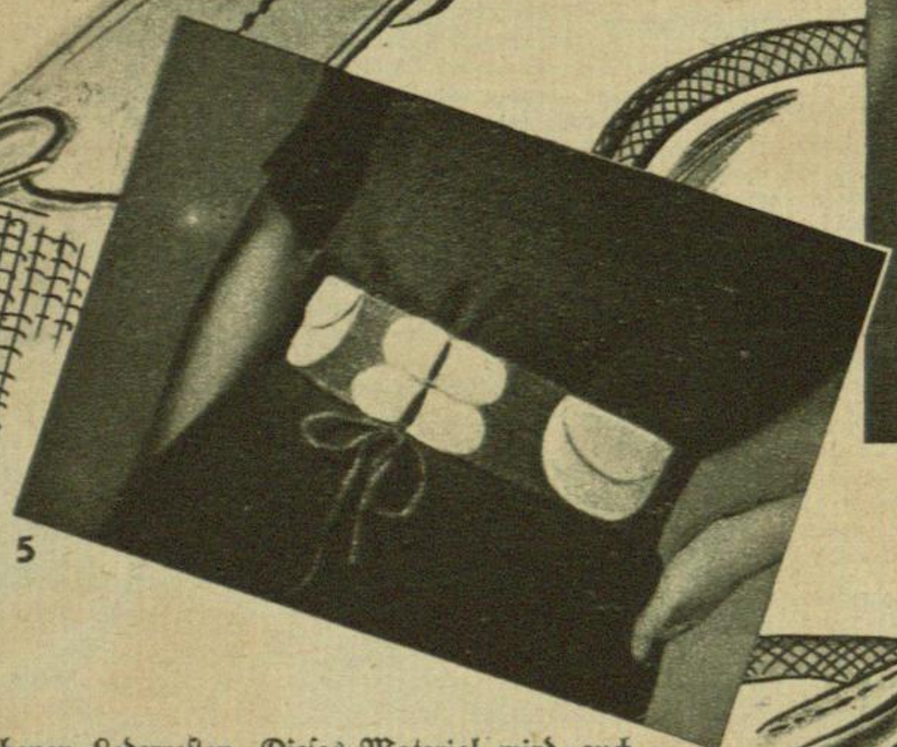


2



3

4



5

Aufn.: Ilse Bartscher. Zeichn.: Lisl Fries

UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG

http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1944/0032

© Universitätsbibliothek Heidelberg

Handschuhe

1

Man verwendet für Handschuhe in der Regel mittelstarkes Wollgarn (gute Resteverwertung) und Stricknadeln Nr. 2½ oder 3/0. — Die Handschuhe beginnt man am unteren Bündchenrand mit entsprechend viel Maschen und strickt in Runden. Der Maschenanschlag richtet sich nach Material und Muster. Vor Beginn der Arbeit rechnet man den Maschenanschlag mit einer etwa 20 Maschen großen Strickprobe genau aus. Die Maschen sind auf 4 Nadeln zu verteilen. Für einfache Handschuhe strickt man zunächst das Bündchen in einem elastischen Muster — z. B. 1 Masche rechts, 1 Masche links im Wechsel oder 2 Maschen rechts, 2 Maschen links im Wechsel —, damit es sich eng dem Handgelenk anschmiegt. Nach Vollendung des Bündchens strickt man für Handschuhe mit geradem Daumenansatz zunächst den Handteil in Runden, bis zum Daumenschlitz. Dann nimmt man die dem Schlitz entsprechende Maschenzahl auf eine Hilfsnadel (Sicherheitsnadel), schlägt dahinter dieselbe Maschenzahl neu auf und strickt wie bisher weiter, entweder bis zum Fingeransatz für Fingerhandschuhe oder für Fäustlinge bis zum Beginn der Spitze. Für Fausthandschuhe ist die Bandspitze am besten geeignet (Abb. d). Man teilt dafür die Maschenzahl in 4 gleiche Teile, strickt zu Beginn der 1. und 3. Nadel je 2 Maschen rechts und nimmt die beiden folgenden Maschen überzogen ab (1 Masche abheben, die nächste Masche stricken und die abgehobene über die gestrickte Masche ziehen). Bei der 2. und 4. Nadel nimmt man die 4. und 3. letzte Masche rechts ab und strickt dann die beiden letzten Maschen rechts. Die Abnehmestellen liegen am Zeigefinger und am kleinen Finger. Durch das Abnehmen werden die Maschen verbraucht, bis noch 4 auf jeder Nadel sind. Die letzten Maschen näht man von links überwendlich zusammen. Dann nimmt man die Daumenmaschen von der Hilfsnadel und die neuaufgeschlagenen Maschen auf und strickt den Daumen in Runden an. Für die Spitze nimmt man rasch ab und vernäht die letzten Maschen.

Handschuhe mit Daumenkeil arbeitet man auf folgende Weise: Nach Vollendung des Bündchens strickt man für den Handteil zunächst einige Rechtsrunden (5—10). Dann nimmt man für den Daumenkeil an der dafür bestimmten Stelle aus dem Maschendraht zwischen 2 Maschen eine rechts verschränkte Masche auf. Dann strickt man je nach der Größe der Handschuhe 1—3 Runden darüber und nimmt an derselben Stelle rechts und links von der aufgenommenen Masche wieder aus dem Maschendraht je eine rechts verschränkte Masche auf, strickt 1—3 Runden darüber und so fortlaufend, so daß sich der Keil zwischen den Zunehmestellen gleichmäßig verbreitert (Abb. a). Wenn man die für den Daumenkeil nötige Anzahl Maschen (15—19) hat, strickt man noch 1—2 Runden darüber. Dann nimmt man die Keilmaschen auf eine Hilfsnadel und schlägt dahinter für den Zwickel einige neue Maschen (5—9) auf (Abb. e). Diese neuaufgeschlagenen Maschen werden keilförmig wieder abgenommen (Abb. b und Arbeitsprobe f). Dafür strickt man in jeder 2. oder 3. Runde am Anfang und am Schluß des Zwickels je 2 Maschen zusammen, bis alle Zwickelmaschen verbraucht sind. Dann arbeitet man den Handteil bis zum Fingeransatz weiter. Für die Finger teilt man die Maschen so ein, daß man jeweils für jeden Finger vom Handteller und vom Handrücken einige Maschen nimmt. Für den Zeigefinger müssen es 2 Maschen mehr sein. Dann schlägt man für die Spanne zwischen Zeige- und Mittelfinger 3—4 Maschen neu auf, schließt zur Runde und strickt den Zeigefinger bis zur Spitze. An der Spitze nimmt man rasch ab und vernäht die letzten Maschen. Für den Mittelfinger nimmt man die neuaufgeschlagenen Maschen von der Zeigefingerspanne wieder auf, schlägt für die Spanne zwischen Mittel- und Goldfinger wieder 3—4 Maschen auf und strickt den Mittelfinger in Runden wie beschrieben (Abb. c). Den Goldfinger arbeitet man in gleicher Weise. Für den kleinen Finger nimmt man die restlichen Maschen und die Maschen von der Spanne für den Goldfinger zur Runde zusammen und arbeitet wie beschrieben. Den Daumen strickt man wie folgt: Man nimmt die Maschen von der Hilfsnadel und die Zwickelmaschen auf und strickt in Runden. Dabei sind die Zwickelmaschen wieder abzunehmen. Für die Daumenspitze nimmt man gleichmäßig verteilt ab und vernäht die letzten Maschen.

1. Gestrickte Fausthandschuhe im zweifarbigen Muster für Kinder. Material: etwa 30—60 g blaues und rotes mittelstarkes Wollgarn, Stricknadeln Nr. 3/0. — Man beginnt die Handschuhe am Stulpenrand blau und strickt in Runden zunächst abwechselnd 1 Runde rechts und 1 Runde links. Nach 6 blauen Runden arbeitet man abwechselnd 2 Runden blau, 2 Runden rot, bis die Stulpenhöhe erreicht ist. Den Handteller strickt man in Rechtsrunden: 2 Runden blau, 1 Runde rot im Wechsel. In der roten Runde sind stets 2 Maschen zu stricken und 2 Maschen abzuheben. In jeder Wiederholung sind die abgehobenen Maschen zu versetzen. Man arbeitet nach der oben gegebenen Handschuh-Grundbeschreibung mit Daumenkeil. Bei kleineren Kindern sind die dort angegebenen Maschenzahlen entprechend zu reduzieren. Am Handgelenk zieht man eine 40 cm lange rote gedrehte Schnur mit kleinen Quasten ein.

2. Gestrickte Fingerhandschuhe aus vielen bunten Resten. Material: etwa 50 g Reste von dunkelblauem, hellblauem, rotem, grünem, gelbem und weißem mittelstarken Wollgarn, Stricknadeln Nr. 10/0. — Man beginnt die Handschuhe am Bündchenrand rot (am Modell mit 56 Maschen) und strickt die 6 cm hohen Bündchen in Runden im schmalen Streifenmuster, d. h. 1 Masche rechts, 1 Masche links im Wechsel. Zunächst arbeitet man 4 Runden rot und anschließend je 1 Runde in beliebiger Farbfolge. Den Schluß des Bündchens bilden 4 rote Runden. Den Handteil strickt man dunkelblau in Rechtsrunden. Die Maschen für den Daumenschlitz nimmt man auf eine Hilfsnadel und arbeitet dann nach der oben gegebenen Grundhandschuhbeschreibung. Die Finger in derselben Farbfolge wie das Bündchen in Rechtsrunden stricken.

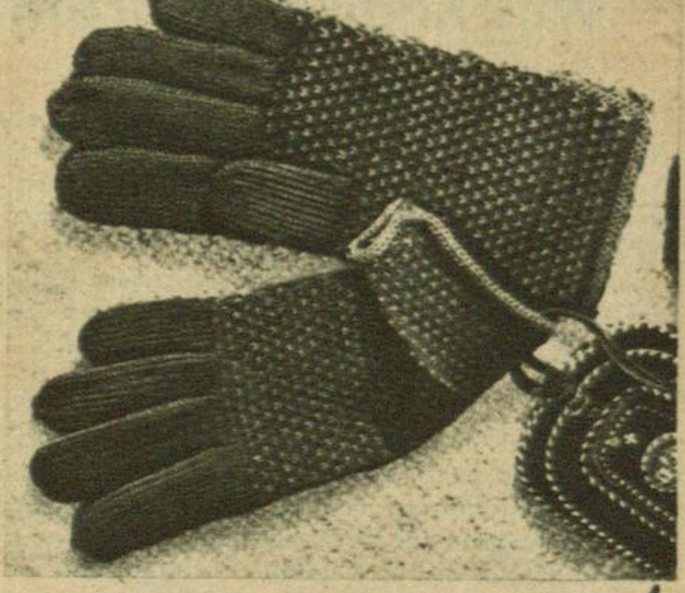
3. Gehäkelte Fingerhandschuhe aus Wollresten. Material: etwa 50 g schwarzes und 10 g weißes feines Wollgarn, 1 Häkelnadel Nr. 2. — Handteller und Handrücken werden je für sich gearbeitet. Der Handrücken wird aus 4 Streifen zusammengenäht, von denen 2 nur schwarz, 2 abwechselnd in schwarzen und weißen Streifen gehäkelt sind. Man beginnt jeden Streifen an einer Schmalseite am Stulpenrand (am Modell mit 8 Luftmaschen) und häkelt in hin und her gehenden Reihen feste Maschen, dabei stets in das volle untere Maschenglied einstechend. Für die beiden gemusterten Streifen sind abwechselnd 2 weiße und 2 schwarze feste Maschenreihen zu häkeln. An den Fingerspitzen rundet man ab, indem man am Rand 2 Maschen zusammen abmascht. Dann näht man die einzelnen Streifen bis zum Fingeransatz überwendlich zusammen. Den Handteller beginnt man am Stulpenrand (am Modell 30 Luftmaschen) und häkelt nur schwarz in hin und her gehenden Reihen feste Maschen. Für den Daumenschlitz übergeht man die entsprechende Anzahl Maschen mit ebensoviel Luftmaschen und arbeitet dann bis zum Fingeransatz weiter. Für die Finger teilt man die Maschen entsprechend ein und häkelt jeden Finger im Grundmuster. Dann behäkelt man den Daumenschlitz und die dahinterliegenden neu aufgeschlagenen Maschen in hin und her gehenden Reihen nur schwarz und nimmt für die Spitze ab. Die einzelnen Teile näht man von links mit überwendlichen Stichen zusammen. Am Handgelenk ist an der Kleinfingerseite ein Schlitz offenzulassen.

4. Gestrickte Fingerhandschuhe mit eingestrickten Punkten. Material: etwa 40 g rotes und 10 g grünes mittelstarkes Wollgarn, Stricknadeln Nr. 10/0. — Man beginnt die Handschuhe am Stulpenrand (am Modell 58 Maschen) und strickt zunächst hin und her gehend 2 Reihen rot stets rechts, so daß eine Rippe entsteht, und dann obenauf rechts, d. h. Hinreihe rechts, Rückreihe links. In den Hinreihen arbeitet man abwechselnd 1 Masche rot und 1 Masche grün, die in jeder Hinreihe zu versetzen sind. In den Rückreihen strickt man nur rot. Nach erreichter Schlitzhöhe strickt man in Runden nur rechts im Grundmuster nach der oben gegebenen Grundhandschuhbeschreibung. Die Finger werden nur rot in Rechtsrunden gearbeitet. Zuletzt nimmt man den Stulpenrand im Zusammenhang mit dem Schlitz neu auf, strickt grün eine Rippe an (Hin- und Rückreihe nur rechts) und kettet dann grün ab.

5. Gestrickte Fingerhandschuhe mit aufgesticktem Muster. Material: etwa 50 g weißes und Reste von schwarzem mittelstarken Wollgarn, Stricknadeln Nr. 3/0. — Man beginnt die Handschuhe am Bündchenrand (am Modell 64 Maschen) und strickt für das Bündchen 4 Runden weiß, abwechselnd 1 Masche rechts und 1 Masche links. Dann arbeitet man in gleicher Weise immer 1 Runde schwarz und 3 Runden weiß, bis die Bündchenhöhe erreicht ist. Den Handteil und die Finger strickt man nach der oben gegebenen Grundhandschuhbeschreibung mit Daumenkeil. Dann bestickt man den Handrücken und die Finger abbildungsgemäß nach dem auf dem Foto gegebenen Zählmuster im Stickstich.

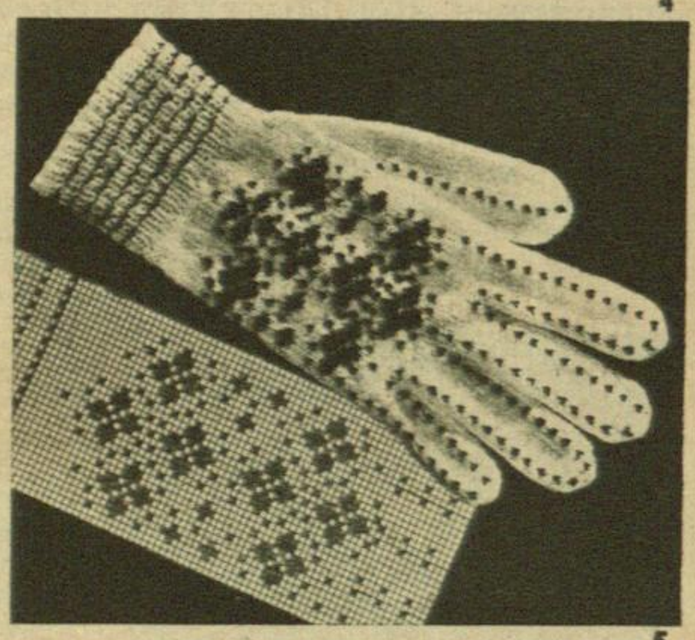
6. Gehäkelte Fausthandschuhe aus Resten. Material: etwa 60 g Wollgarnreste in den Farben Rot, Grün, Grau und Weiß, 1 Häkelnadel Nr. 2½ und Stricknadeln Nr. 3/0. — Handteller und Handrücken werden getrennt gearbeitet, die Bündchen werden später angestrickt. Den Handteller beginnt man grau am Handgelenk (am Modell 23 Luftmaschen) und häkelt in hin und her gehenden Reihen 1 feste Masche, 1 Stäbchen im Wechsel. In allen folgenden Reihen sind die Maschen zu versetzen, so daß die Stäbchen auf die festen Maschen und die festen Maschen auf die Stäbchen treffen. Für den Daumenschlitz übergeht man die entsprechende Maschenzahl mit ebensoviel Luftmaschen und arbeitet dann im Grundmuster weiter. Dabei wird für die Rundung abgenommen. Für den Daumen behäkelt man die übergangenen Maschen und die neu aufgeschlagenen Luftmaschen in Runden im Grundmuster. Dabei nimmt man für die Spitze ab, indem man jeweils 2 Maschen zusammen abmascht. Zuletzt behäkelt man den Handteller mit Ausnahme der geraden Seite am Handgelenk mit einer grauen festen Maschenreihe. Den Handrücken beginnt man am Handgelenk rot (am Modell 15 Luftmaschen) und häkelt im Grundmuster abwechselnd 10 Reihen rot und 10 Reihen grün, wie für den Handteller beschrieben. Dann behäkelt man den Handrücken ringsum mit 2 grünen, 1 roten, 1 weißen und 1 grauen festen Maschenreihe und häkelt dann mit einer weiteren grauen Reihe Handteller und Handrücken zusammen. Dann nimmt man am Handgelenk neue Maschen auf (am Modell 54 Maschen) und strickt das 5 cm hohe grüne Bündchen in Runden an. Dabei strickt man wechselnd 1 Masche rechts, 1 Masche links.

2



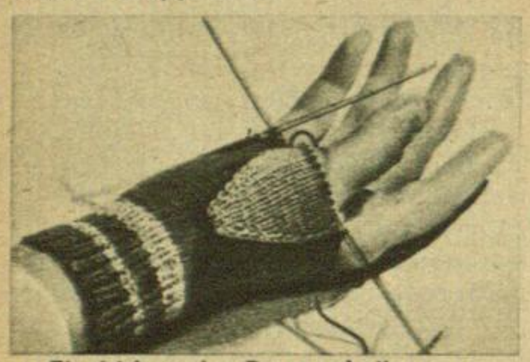
3

4



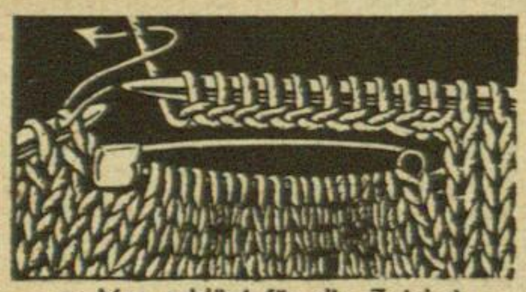
5

6



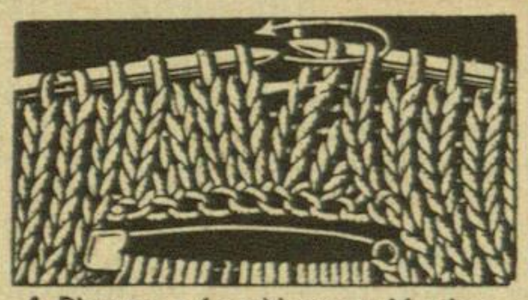
a. Einstricken des Daumenkeiles

b. Abnehmen der Keilmaschen



e. Man schlägt für die Zwickel neue Maschen auf

c. Beginn des Mittelfingers



f. Die neu aufgeschlagenen Maschen werden keilförmig wieder abgenommer

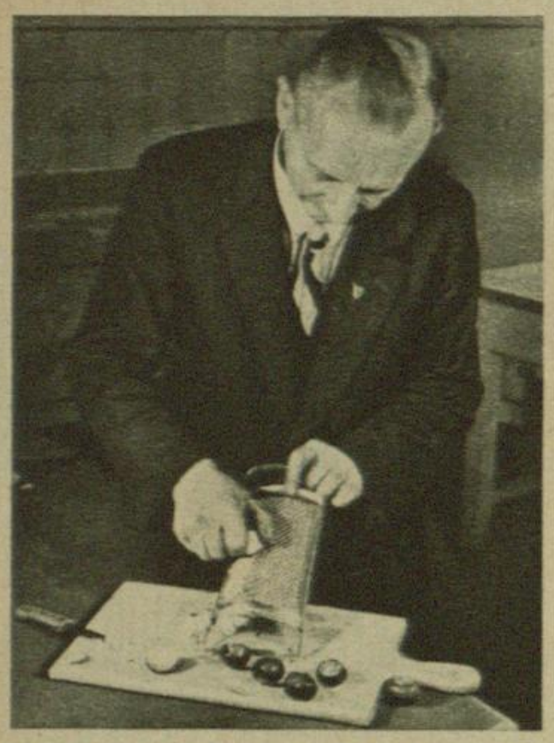
d. Handspitze am Fausthandschuh

Aufnahmen: Niebuhr (5), Reinhard (6)

Liebe Leserin! Auch jetzt können Sie noch mit Ihrem **Berechtigungsschein** zur Post gehen.

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1944/0033
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Der Strohwitwer geht zur „FACHFRAU"



Kastanienwasser schäumt und reinigt wie Seifenwasser. Die Roßkastanien können mit oder ohne die braune Schale gerieben oder fein geschnitten werden

„Was es nicht alles gibt . . .!"

„Große Pleite! Kein Waschpulver mehr — die Socken müssen aber gewaschen werden. Bis zur neuen Seifenzuteilung reichen die frisch gewaschenen nicht aus!" — Diese Gedanken beschäftigten mich gestern! Heute sieht alles anders aus. Ich war nämlich bei meiner „Fachfrau" in der Beratungsstelle des Deutschen Frauenwerks. Sie wußte Rat!

„Die dicken Socken lassen Sie ungefähr 1 Stunde weichen. Soda ist auch nicht vorhanden. Dann nehmen Sie ungefähr 4 Liter warmes Wasser und 2 Eßlöffel Salz und drücken die Strümpfe während der Einweichzeit mehrmals gut durch. Drehen Sie sie dabei auch auf die linke Seite. Die halbe Arbeit ist damit getan. Nach der Einweichzeit werden sie nochmals gut durchgedrückt und gespült, bis das Wasser klar bleibt! Dann drücken Sie die Socken gut aus und hängen sie mit der Spitze auf die Leine zum Trocknen."

Auf meinen bedenklichen Einwand, ob sie dann wirklich sauber sind, meinte sie lachend: „Ja, Sie können sich darauf verlassen — die langen Pimpfhosen, Socken usw. von meinem Jungen wasche ich immer so, und sie werden schön sauber! Und wenn Sie noch mehr wissen wollen — Ihren grauen Pullover können Sie tadellos in einem Absud von Efeublättern waschen. Hier haben Sie die Anleitung."

Abkochung von Efeublättern als Waschmittel

15 g gewaschene Efeublätter auf 1 Liter Wasser werden 5 Minuten gekocht und abgegossen. Dunkle Wollsachen und Kleidungsstücke, Strümpfe, Handschuhe usw. können in diesem Aufguß tadellos saubergewaschen werden, ohne daß auch nur 1 Gramm Seife verwendet wird. Die gewaschenen Gegenstände sind dann gründlich zu spülen.

Ich werde also Blätter sammeln und damit zu „meiner" Beraterin gehen, um den Pullover zu waschen, den ich dann in einem Tuch mit nach Hause nehmen und zum Trocknen ausgebreitet auf trockene Tücher hinlegen soll.

Der Strohwitwer macht sich die Reinigungskraft der Efeublätter zunutze

Mit wilden Kastanien soll ich bei Gelegenheit mein angeschmutztes Halstuch (ist es wirklich schon schmutzig?) waschen. Die Anleitung steht auch auf dem Merkblatt, das sie mir mitgab:

Verwendung von Roßkastanien als Waschmittel

Man reibt 6 geschälte oder auch ungeschälte Roßkastanien auf dem Reibeisen recht fein oder schneidet sie in kleine Stücke, gibt 4 Liter kaltes Regenwasser oder weiches Wasser darauf, läßt es 4 Stunden zugedeckt stehen und seiht dann die Mischung durch ein feines Sieb oder durch einen Leinenbeutel. — Zum Waschen der Wäsche wird dieses Kastanienwasser nun erhitzt. Es schäumt und reinigt wie gutes Seifenwasser.

Ich bin froh, daß ich es gedruckt vor mir habe. Diese Methoden sind mir, offen gestanden, etwas fremd, aber ich werde mich schon daran gewöhnen. Vor allen Dingen schicke ich das Blatt „Zweckmäßige Feinwäsche", herausgegeben vom Deutschen Frauenwerk, meiner Frau.

Lange

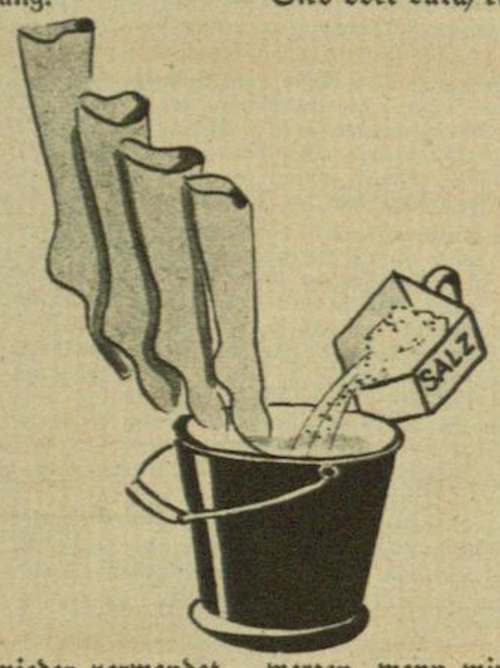
Was kocht der Strohwitwer?

Grützbrei

Auch der Strohwitwer muß für seine Roggen- oder Gerstengrütze eine Verwendungsmöglichkeit ausfindig machen. Sie soll eine sättigende warme Mahlzeit ergeben, die aber — wie immer — nicht viel Arbeit machen darf. Für all diese Wünsche ist der Grützbrei die richtige Lösung.

Was wird dazu gebraucht?

75 g Grütze (das sind 7—8 gestrichene Eßlöffel), $^1/_2$ l Wasser, falls vorhanden ein Brühwürfel und Zwiebel oder Schnittlauch oder, wenn es ein süßes Gericht werden soll, Zucker — wenn vorhanden mit Zimt gemischt — zum Bestreuen.



Die Grütze wandert bereits am Abend vorher in den Kochtopf. Das Wasser wird ebenfalls darüber gefüllt. Das ist schnell geschehen, und durch das Weichen wird die Grütze besser ausgenützt. Am nächsten Morgen wird der Topf auf das Feuer gesetzt. Er braucht bis zum Kochen keine Beaufsichtigung. Die Gewürze werden beigeben, und wenn die Grütze 5 Minuten gut gekocht hat, wird der Topf vom Feuer genommen und in 12 große Bogen Zeitungspapier, die immer wieder verwendet werden können, eingeschlagen. Sie wurden sternförmig geschichtet bereitgelegt. Das ist die Kochkiste des Strohwitwers, die Zeit und Brennstoff sparen hilft. Wichtig ist, daß der Deckel nicht gelüftet wird, wenn die Grütze vom Herd genommen wird, denn dabei ginge zuviel Wärme verloren. Über den eingepackten Kochtopf kann noch eine Decke gebreitet werden. — In etwa 20 Minuten ist die Arbeit erledigt, die nicht die ganze Zeit über volle Aufmerksamkeit verlangt. Abends kommt die Belohnung dieser gut durchdachten Vorbereitung. Der Strohwitwer kommt heim, befreit den Grütztopf aus einer Hülle, wärmt, wenn nötig, noch einmal kurz auf, und nach einem letzten Abschmecken ist das Mahl bereitet, wozu er nur etwa 10 Minuten brauchte.

Kaffee-Ersatz jetzt ergiebiger

Wenn früher in sehr vielen Haushalten der Kaffee-Ersatz zu den wenigen Dingen gehörte, die nicht unbedingt sparsam verwendet zu werden brauchten, so muß die Monatsration nach der Kürzung doch meist gut eingeteilt werden. Es lohnt sich, einmal zu überlegen, wieviel Getränk insgesamt damit hergestellt werden kann.

Jeder hat für die Zuteilungsperiode 150 g Kaffee-Ersatz. Das ist soviel wie 15 gestrichene Eßlöffel voll. Am Tage darf also $^1/_2$ Eßlöffel verbraucht werden. Wir können diese Menge am besten auswerten, wenn wir sie mit $^3/_4$ l Wasser 5 Minuten durchkochen lassen. Man kann sich also jeden Tag $4^1/_2$ Tassen Kaffee leisten und wird mit dem kräftigen Geschmack zufrieden sein.

Fachausdrücke sollen uns nicht mehr bedrücken

In unserer kleinen Ernährungslehre greifen wir jedesmal einen Fachausdruck auf und erläutern ihn, damit wir in Zukunft mit Fachausdrücken eine genaue Vorstellung verbinden.

Die Grütze kann aus der wärmenden Zeitungspapierhülle, in der sie — nach dem Ankochen am Morgen — tagsüber garte, entnommen und nach dem Abschmecken gleich gegessen werden Aufnahmen: Wauer

Aus Resten werden Kerzen

Irgendwo im Haushalt gibt es vielleicht noch Kerzenreste, die zur Herstellung von neuen Kerzen Verwendung finden können. Man braucht dazu ein an beiden Seiten offenes Röhrchen im Durchmesser von etwa 1—3 cm (aus Glas, besser noch Metall oder Pappe, da das Glas zu leicht springt), ein kleines Plättchen aus Metall oder Pappe mit einer Oeffnung in der Mitte und Dochtfäden oder festgedrehtes Stickgarn. Der Faden muß im richtigen Verhältnis zur Dicke der Kerzen stehen. Ist er zu dick, rußt die Kerze und brennt leckend ab. Ist er zu dünn, bildet sich in der Mitte der Kerze ein See, in dem die Flamme ertrinkt. Wenn ein fertiges Röhrchen nicht zur Verfügung steht, so kann man selbst aus biegsamer Pappe (vom Schulheft oder ähnl.) eines anfertigen. Die Pappe wird in der Länge der gewünschten Kerzengröße zugeschnitten und zu einem Röllchen zusammengedreht, fest um einen Quirlstiel gewickelt, am Anfang und am Ende verklebt, bis zum Trocknen mit einem Faden umwickelt.

Durch das Metallplättchen zieht man einen Docht, den man am Ende mit einem Knoten festhält. Der Docht wird durch das Röhrchen gegeben, das auf einen Teller gestellt wird. Den Docht hält man fest, damit er in der Mitte des Röhrchens steckt. Die flüssig gemachten Kerzenreste gießt man langsam in das Röhrchen, rührt mit einem Holzstift vorsichtig um, damit sich keine Luftblasen bilden und läßt erkalten. Zum Herausnehmen der erstarrten Kerzen taucht man das Röhrchen in heißes Wasser.

Man kann auch kleine Kaffeetöpfe mit geschmolzenen Kerzenresten füllen und einen entsprechend dickeren Docht nehmen. In diesem Falle läßt man die Kerze im Töpfchen und zündet sie so an.

Was sind Fermente?

Fermente sind Stoffe, die entweder wie alle Nährstoffe mit der Nahrung aufgenommen werden, die aber auch im Körper selbst gebildet werden können.

Sie spielen eine wichtige Rolle bei der Verdauung, denn sie sind an der Zerlegung der einzelnen Nährstoffe in lösliche und vom Blut aufnehmbare Bestandteile wesentlich beteiligt. Die Verdauung bezeichnen wir landläufig als Verbrennungsvorgang. Die Fermente stellen dabei den Zündfunken dar, durch den das Brennmaterial (die aufgenommene Nahrung) in Verbindung mit dem eingeatmeten Sauerstoff der Luft zur Verbrennung gebracht wird. Sie selber erleiden durch den Verbrennungsvorgang jedoch keine Veränderung. Jeder Nährstoff braucht zu seiner Zerlegung ein besonderes Ferment, so daß wir z. B. von stärke-, eiweiß- und fettspaltenden Fermenten sprechen. U. J.

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1944/0034
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Wo liegt der Fehler?

Der Pfefferkuchen ist zu hart Wenn Pfefferkuchen hart ist, kann es einmal daranliegen, daß zu wenig Triebmittel im Teig sind, oder daß er zu dünn ausgerollt wurde, oder daß er mit starker Unterhitze gebacken wurde.

Bei Verwendung von Roggenmehl und Sirup muß etwas mehr Triebmittel als bei Weizenmehl und Kunsthonig dazugegeben werden. Pfefferkuchen wird etwa ½ cm dick ausgerollt und muß nach dem Backen polsterartig aufgegangen sein. Pfefferkuchen darf nur mit schwacher Oberhitze gebacken werden. Um ihn rasch weich zu bekommen, verwahrt man ihn in fest zugedeckten Steingutgefäßen in ungeheiztem Raum auf.

Marta Kilpert

Pfefferkuchen mit „Mandeln" Es ist bekannt, daß man Pfefferkuchen mit Kürbiskernen statt mit Mandeln belegt. Die einfachste Art, saubere „Mandelkerne" zu gewinnen, ist folgende: Die Kürbiskerne werden gleich nach Verbrauch des Kürbis gewaschen und angetrocknet. Spätestens nach 24 Stunden wird der süße Kern aus der harten Schale und dem grünen Häutchen mühelos gelöst. (Sind die Kerne schon völlig trocken geworden, so muß man sie vor der Verwendung genau wie Mandeln brühen. Das grüne dünne Häutchen läßt sich dann auch mit einem Messer leicht abziehen. Dieses Verfahren ist aber nicht so einfach, wie das zuerst angegebene.)

Verheißungsvolle Düfte

Etwas Bäckerei gehört zum Weihnachtsfest, überhaupt, wenn Kinder im Hause sind. Welche Freude werden sie an ihrem bunten Teller mit den leckeren Plätzchen und dem Weihnachtsmann haben, den die Mutter selber geformt oder nach unserem Musterweihnachtsmann (siehe Zeichnung und Aufnahmen) ausgestochen und gebacken hat! Je nach den Zutaten, die gerade für die Bäckerei entbehrt werden können — sei es etwas Fett oder ein eingelegtes Ei — kann die Hausfrau sich von den folgenden Rezepten etwas Passendes aussuchen.

Roggengrützmakronen (ohne Ei). 30 g Fett, 80 g Zucker, 1 Eßlöffel Marmelade, 150 g gemahlene Gersten- oder Roggengrütze, 1—2 Eßlöffel kochende Milch, 50 g Mehl, 50 g Kartoffelmehl, ½ Backpulver, Gewürz. — Fett, Zucker und Marmelade werden schaumig gerührt, die gemahlene Grütze dazugegeben. Dann gießt man die kochende Milch dazu, mischt die übrigen Zutaten darunter, verknetet alles zu einem glatten Teig und formt kleine Kugeln, in die man eine kleine Vertiefung drückt, in die man etwas Marmelade füllen kann. Bei Mittelhitze werden die Makronen goldbraun gebacken. Man muß sie im Steintopf aufheben, damit sie nicht hart werden.

Anisbusserln (ohne Fett). 1 Ei, 100 g Zucker, 250 g Mehl, 3 Eßlöffel Milch, 1 Eßlöffel Essig, ½ Backpulver, 1 Eßlöffel Anis. — Ei und Zucker werden schaumig gerührt, die übrigen Zutaten und zuletzt das mit etwas Mehl gesiebte Backpulver und der Essig dazugegeben. Von dem Teig setzt man mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf ein gefettetes Blech locker nebeneinander und bäckt sie bei guter Hitze goldbraun. Man erhält aus diesem Teig 40 Plätzchen.

Honigkuchen mit Roggenmehl (ohne Fett und Ei). 125 g Kunsthonig, 50 g Zucker, 250 g Roggenmehl, eventuell 1—2 Eßlöffel Milch, ½ Backpulver, Pfefferkuchengewürz. — Honig und Zucker werden zerlassen und, etwas abgekühlt, mit dem gesiebten Mehl und Gewürz verrührt. Zum Schluß gibt man, wenn nötig, etwas Milch und das mit etwas Mehl gesiebte Backpulver dazu. Der Teig wird gut geknetet und ausgerollt. Man sticht Formen aus, die bei Mittelhitze gebacken werden. Man kann sie danach mit einem Zuckerguß bestreichen oder bespritzen.

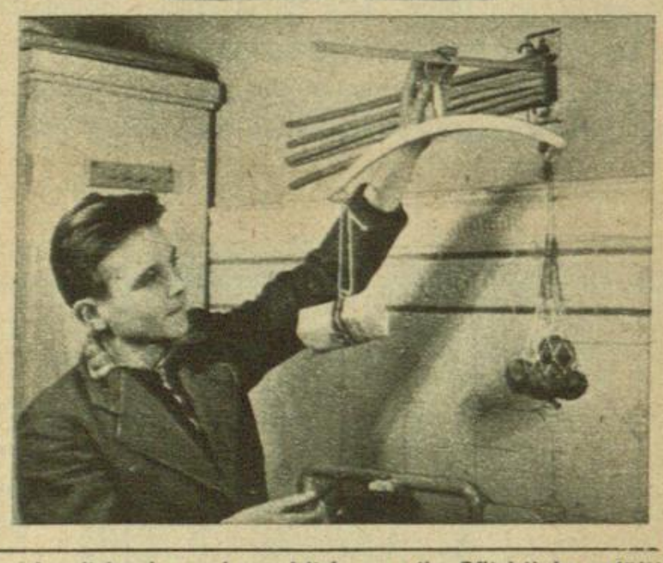
Die nebenstehende Schablone kann in Originalgröße ausgeschnitten, aufgeklebt und so verwendet werden. Selbstverständlich kann man sie aber nach Belieben vergrößern
Aufnahmen: Bauer

Honigkuchen (ohne Ei). 125 g Kunsthonig, 65 g Zucker, 20 g Fett, 250 g Roggenmehl oder halb Weizen-, halb Roggenmehl, 2 Teelöffel Backpulver, 1 Prise Salz, 3 Eßlöffel Wasser, Pfefferkuchengewürz. — Honig, Zucker und Fett werden zerlassen und, etwas abgekühlt, mit den übrigen Zutaten vermischt und verknetet. Der Teig wird auf ein gefettetes Blech gestrichen, bei Mittelhitze gebacken und danach gleich in Vierecke geschnitten. Den Honigkuchen kann man nach Belieben mit Zuckerguß bestreichen.

Da habe ich mir gedacht

Was ist eine Waage? „Gerät zur Bestimmung des Gewichts eines Körpers durch Vergleich mit bekanntem Gewicht" — so steht es im Lexikon, und so erfand sie ein 13jähriges Mädel neu, als es in Abwesenheit der Mutter einen Kartoffelkuchen backen sollte. Die behelfsmäßige Waage besteht aus einem Kleiderbügel, der über eine gespannte Wäscheleine o. ä. gehängt wird, an dem wie auf dem Foto ein Paket Kaffee-Ersatz, Waschpulver oder dergl. als „bekanntes Gewicht" angebracht ist. Man kann auf diese Weise natürlich nur rohe Gewichte ermitteln.

Irmgard Jucum, Konitz



Schicken auch Sie uns Ihre Erfindungen ein! Der Haushalt im Kriege verlangt Erfindergeist, sei es beim Kochen, beim Nähen, bei der Wohnungspflege, bei der Kindererziehung. Gute, neue, praktische Winke werden von uns an dieser oder einer anderen Stelle der Zeitschrift gegen entsprechendes Honorar veröffentlicht. Ein Briefwechsel kann für diese Rubrik nicht geführt werden. Einsendungen an die Schriftleitung, zur Zeit Berlin-Wannsee, Am Sandwerder 13.

Schwester in Hamburg. Die Gesundheitsverwaltung der Hansestadt Hamburg braucht zur Mitarbeit an der Volksgesundheit tüchtige Schwestern! Berufsausbildung in den in der Heide oder in Holstein gelegenen Ausweichkrankenhäusern oder in den Hamburger Anstalten. — Junge Mädel mit abgeschlossener Schulbildung können vom 16. Lebensjahr an als Schwesternvorschülerinnen, vom 18. Lebensj. an als Lernschwestern eingestellt werden. Sie erhalten neben kostenl. Ausbild. Berufskleidung, Wohnung, Verpflegung und Taschengeld. Auskunft und schriftliche Bewerbungen bei der 1. Oberin der Schwesternschaft der Hansestadt Hamburg, Gesundheitsverwaltung, Klopstockstraße 39.

Berufsfachschule für Gymnastiklehrerinnen. Loheland vor der Rhön. Deutsche Gymnastik — Pflegerische Gymnastik — Pflege von Musik und Bewegung — Sport — Freies Lehrjahr — Werkgemeinschaft für 14- bis 17jährige. — Prospekte kostenlos: Loheland über Fulda.

Deutsches Rotes Kreuz, Schwesternschaft Paulinenhaus, Berlin-Charlottenburg 9, Ebereschenallee 16, nimmt junge Mädchen mit guter, abgeschloss. Schulbildung, charakterlicher Eignung u. guter Gesundheit als Lernschwestern auf. Die 2jähr. eingehende fachliche Ausbildung erfolgt z. Z. vorwiegend in ländl. staatlich anerkannt. Krankenpflegeschulen. Aufnahmemögl. jederzeit. Aufnahmealter 18-30 Jahre. 16-17jährig. Mädchen können als Schwesternvorschülerinnen aufgenommen werden.

Staatl. Schwesternschule Arnsdorf (Sa.). Ausbildg. von Schwestern für die staatl. Kliniken, Universitätskliniken, Krankenhäuser u. Res.-Lazarette. — Neben der beruflichen Ausbildg. weltanschauliche u. kulturelle Ausrichtung, Feier- u. Freizeitgestaltung, Singen u. Hausmusik, Wandern u. Sport. — Ausbildg. kostenl. Taschengeld u. freie Station wird gewährt. N. bestand. Staatsexamen staatl. Anstellung garantiert. Eig. Erholungs- u. Altersheime. Aufn.-Beding. durch: Staatl. Schwesternschule Arnsdorf (Sa).

Damen zwischen 17 und 25 m. gut. Schulbildg. u. guter Auffassungsgabe bilden wir in prakt. u. theoretisch. Lehrgängen von 6-monat. Dauer zu techn. Zeichnerinnen aus. Wir bieten n. d. Ausbildg. beste Ansatz- u. Aufstiegsmöglichkeit in unsern Werken Bewerberinnen, die im Einsatz f. d. Luftfahrtindustr. ihre Aufgabe erblicken u. ihr Pflichtjahr erfüllt h., erfahr. Näh. d. d. Ausbildungswesen d. Junkers Flugzeug u. Motorenwerke A.-G. Dessau-Alten, Köthener Str. 93.

Haushalten mit den Lebensmitteln ist wichtig! Ebenso wichtig aber ist eine volle Auswertung der Nahrung, denn der Mensch lebt nicht von dem, was er ißt, sondern von dem, was er verdaut. Besser verdauen und damit die Nahrung besser auswerten hilft Gerbio-Kalmuspulver. Eine Dose für mehrere Wochen reichend 75 Pfg. in allen Reformhäusern Großdeutschlands erhältlich.

Alte Medizin- und Kräuterbücher, mögl. mit Abbildungen, kauft Zinsser & Co., Heilkräuter, Tees · Leipzig C 1, Postf. 109.

Verlag: NSDAP. Reichsleitung, NS. Frauen-Warte. Hauptschriftleiterin: Ellen Schwarz-Semmelroth. München 33. Fernsprecher: 26121. Schriftleiterin des Kleiderteiles: Gertrud Villforth, Leipzig, Hindenburgstr. 76. Bearbeitung des hauswirtschaftlichen Teiles: Reichsfrauenführung, Hauptabteilung Volkswirtschaft-Hauswirtschaft, Schriftleiterin Elfriede Moshamer, Berlin-Wannsee, Am Sandwerder 13. Beauftragte Anzeigenverwaltung: Waibel & Co., Anzeigen-Gesellschaft, Söcking b. Starnberg u. Berlin-Charlottenburg. Gültige Preisliste Nr. 11. Verantwortlich für die Anzeigen: Johanna Wagner, München. Kupfertiefdruck: Offset- und Tiefdruck AG. Nachf., Leipzig C 1, Hindenburgstr. 76. Einzelpreis der „NS. Frauen-Warte" im Inland 27 Pfg., bei Frei-Haus-Lieferung 30 Pfg. Im Inland beträgt der vierteljährliche Bezugspreis (monatl. 1 Heft) bei Postbezug RM. —.81 zuzügl. Zustellgebühr. — München, Heft 3, 13. Jahrgang.

Kreuzbandpreis: Nach allen Orten im Reichsgebiet ..... Einzelheft RM. —.35
Auslandspreis: in Devisen und freien Reichsmark!
Länder mit ermäßigtem Porto ..... Heft RM. —.35 | Länder ohne ermäßigtes Porto ..... Heft RM. —.45
Bei Inlandszahlung ..... Heft RM. —.42 | Bei Inlandszahlung ..... Heft RM. —.52

Die Preise sind einschließlich Porto und Verpackung. Vorauszahlung — Bedingung. Auslands- und Kreuzbandversand durch den Verlag und „Völkischer Leserdienst", Johann Wild, München 13, Schleißheimer Straße 68, Postscheckkonto: Johann Wild Nr. 2490 München

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1944/0035
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Unsere Rezeptseite

Herzhafter Kartoffeltopf

1—1½ kg Kartoffeln, wenn vorhanden Zwiebel oder Lauch, 100 g Hackfleisch, 60 g Mehl, Salz, wenn möglich etwas Milch und eine saure Gurke, Majoran, Thymian oder Bohnenkraut, Senf.

Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht. Die feingeschnittene Zwiebel wird mit dem zerpflückten Hackfleisch angedünstet und gebräunt. Dann gibt man das Mehl dazu, röstet es ebenfalls etwas mit, füllt vorsichtig mit Flüssigkeit auf und läßt mit den Gewürzen garkochen. Die abgezogenen, noch heißen Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und in die Tunke gegeben, die man kräftig abgeschmeckt hat. Man läßt das Gericht noch einige Zeit durchziehen.

Kartoffelbrotsuppe, Karamelgrütze

Kartoffelbrotsuppe

250 g roh geriebene Kartoffeln, 250 g Brot (möglichst Vollkornbrot), 1¼ l Wasser, wenn vorhanden Schnittlauch.

Die Kartoffeln werden gerieben und in das inzwischen zum Kochen gebrachte Wasser eingerührt. Man läßt garkochen und richtet die Suppe über Brotwürfeln an, die man am besten vorher ohne Fett röstet. Der feingeschnittene Schnittlauch wird in die fertige Suppe gegeben.

Karamelgrütze

40 g Zucker (2 Eßlöffel), ½ l Wasser, 200 g Grütze, ½ l Milch oder Wasser, Prise Salz, Zucker nach Geschmack.

Die 2 Eßlöffel Zucker in der Pfanne kräftig bräunen, ohne verbrennen zu lassen, mit lauwarmem Wasser ablöschen. Die Grütze wird vorher eingeweicht und dann mit dem Einweichwasser hinzugegeben. Man läßt die Grütze ausquellen und gibt nach einiger Zeit die Milch oder das restliche Wasser hinzu. Zum Schluß wird mit Zucker abgeschmeckt.

Rindfleisch in saurer Tunke mit Pellkartoffeln oder dicker Grütze

Rindfleisch in saurer Tunke

100—200 g Rindfleisch, Essig, Wasser, wenn vorhanden ein Lorbeerblatt, Zwiebeln, Salz, ein Teelöffel Zucker, 40 g Mehl.

Das Fleisch wird mit Lorbeerblatt und Zwiebeln 3—4 Tage in Essigbeize gelegt. Dann kocht man das Fleisch in der mit Wasser entsprechend verdünnten Beize weich. Der Zucker wird gebräunt und mit Wasser abgelöscht. Man füllt mit der Kochbrühe auf, gibt das angerührte, trocken gebräunte Mehl hinzu und läßt garkochen. Dann legt man das geschnittene Fleisch wieder hinein.

Muschelfleischsuppe, Bröckelholtz

Muschelfleischsuppe

Wenn vorhanden Suppengrün und Zwiebel oder Lauch, 1¼ l Wasser, Salz, Thymian, Basilikum, 40 g Mehl, 150 g Muschelfleisch, etwas Milch.

Das feingeschnittene Suppengrün wird mit den übrigen Gewürzen in dem Wasser gekocht. Dann rührt man das mit der Milch verquirlte Mehl hinein und gibt zuletzt das gewiegte Muschelfleisch dazu. Man läßt durchziehen und schmeckt ab.

Bröckelholtz

1 kg Kartoffeln, 100 g Mehl, Salz, wenig Fett zum Ausstreichen der Pfanne.

Die Kartoffeln vom Tag vorher werden abgezogen und gerieben. Dann werden sie vorsichtig mit dem Salz und dem Mehl vermischt, aber nicht geknetet. Die Masse soll ganz locker sein. Die Pfanne muß gut heiß sein, dann wird sie ausgefettet und die Kartoffelmasse etwa 2 cm hoch hineingegeben. Bei kleinem Feuer läßt man erst von der einen und dann von der anderen Seite braun backen. Beim Anrichten kann man etwas Zucker überstreuen oder Marmelade aufstreichen.

Tunkenkartoffeln. In die kochende, nicht zu dicke Tunke werden die gepellten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln gegeben. Man läßt sie durchziehen, ohne viel umzurühren

Zum Backen vom „Bröckelholtz" wird die Pfanne mit einer halbierten, in Fett getauchten rohen Kartoffel ausgestrichen

Aufnahmen: Bauer

Grützretticheintopf

200 g Grütze, 500—1000 g Rettich, auch mit Roten Rüben und Kohlrüben gemischt, 10 g Fett, Salz, Wasser oder Brühe.

Die Grütze wird am Abend vorher eingeweicht. Das Gemüse wird in Stifte geschnitten, in dem Fett angedünstet und vorsichtig gebräunt. Dann füllt man mit Flüssigkeit auf, gibt die Grütze mit dem Einweichwasser hinzu und läßt alles garwerden.

Wurstgulasch ohne Fett mit Pellkartoffeln und Frischkostsalat von Kraut oder Kohlrüben

Wurstgulasch ohne Fett

100—150 g geräucherte harte Wurst, 40 g Mehl, ½ l heißes Wasser, Salz.

Die Wurst wird in Würfel geschnitten und in einem dazu geeigneten Topf oder auf der Pfanne geröstet. Dann stäubt man das Mehl über und läßt es ebenfalls bräunen. Nun füllt man mit Flüssigkeit auf. Man läßt das Gericht kochen, bis das Mehl gar ist, aber nicht länger, damit die Wurst nicht hart wird, und schmeckt, wenn nötig, mit Salz ab.

Hackbraten in der Form mit Tunkenkartoffeln oder Kartoffelsalat

Hackbraten in der Form

Hackfleisch für 100 g Marken, 100 g gekochte geriebene Kartoffeln und 25 g ausgequollene Grütze oder 100 g eingeweichtes, ausgedrücktes Brot oder 100 g roh geriebene Kartoffeln, Salz, Zwiebel oder Lauch und, falls vorhanden, Paprika.

Das Hackfleisch wird wie üblich sehr gründlich mit den anderen Zutaten zu einem ziemlich weich gehaltenen Teig verarbeitet. Grütze wird man natürlich nur dann verwenden, wenn vorher sowieso für ein Gericht Grützbrei hergestellt wurde. Der herzhaft abgeschmeckte Teig wird in einer ausgefetteten Form im Ofen gebacken, wenn er gerade für etwas anderes gleichzeitig benützt wird, oder man formt den Teig zu einem Klops, den man mit sehr wenig Fett — es genügen schon 5 g — auf dem Herd im Topf bratet.

Bauernsuppe, süße Nudelpfanne

Bauernsuppe

150—250 g Weißkraut, 60 g Mehl oder 300 g Brot (am besten Vollkornbrot), Kümmel, Salz, Zwiebel, 10 g Fett.

In dem Fett wird die gewürfelte Zwiebel und der feingeschnittene Kohl angedünstet, dann wird das Mehl darübergestäubt oder das geriebene oder eingeweichte ausgedrückte Brot hinzugegeben. Man würzt mit Salz und Kümmel und läßt garkochen.

Süße Nudelpfanne

250 g Nudeln (auch selbstgemacht ohne Ei), 80 g Zucker, 80 g Semmelbrösel, etwas Fett.

Die Nudeln werden wie üblich in Salzwasser gargekocht. Man läßt sie gut abtropfen. Fett wird mit Zucker und Semmelbröseln hellbraun geröstet und mit den abgetropften Nudeln vermengt. Es muß alles gut heiß sein.

Sauermilchsuppe mit Grützklößen, Brot mit Grießaufstrich

Sauermilchsuppe mit Grützklößen

10 g Fett, 40 g Mehl, 1 l Wasser oder Brühe, ¼ l saure Milch oder Buttermilch, Salz. — 150 g Grütze, ½ l Wasser, Salz, wenn vorhanden Zwiebel oder Schnittlauch.

In dem zerlassenen Fett schwitzt man soviel von dem Mehl, wie aufgenommen wird, das übrige gibt man, mit Wasser angerührt, hinzu, rührt immer gut und läßt garkochen. — Die Grütze läßt man dick ausquellen und schmeckt den Brei herzhaft ab, ehe er zum Auskühlen weggestellt wird. Nach dem Erkalten sticht man davon Klößchen ab, die man in der fertigen Suppe 5 Minuten ziehen läßt.

Grießaufstrich (ausreichend für etwa 16 Schnitten)

15 g Fett, 3 gestrichene Eßlöffel Grieß, ¼ l Wasser, wenn vorhanden Majoran oder Thymian und Zwiebel oder Lauch und ein kleiner Apfel, Salz.

Zu dem zerlassenen Fett gibt man die feingeschnittene Zwiebel und Apfel und läßt alles durchdünsten, dann gibt man den Grieß hinzu, läßt ebenfalls kurz dünsten, füllt mit dem Wasser auf und läßt ausquellen. Nach dem Abkühlen schmeckt man ab. Der Aufstrich hält sich bei kühler Aufbewahrung einige Tage.

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1944/0036
© Universitätsbibliothek Heidelberg